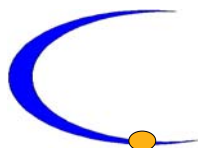


*Élelmiszeripar ágazat*

*Szentmihályi Gergely*

**A szakmaszerkezeti változásokat  
meghatározó  
tényezők**



**2007**

## Tartalomjegyzék

<b>Tartalomjegyzék</b> .....	2
<b>1. Az ágazatcsoport jellege és struktúrája</b> .....	3
1. 1 Súlya a nemzetgazdaságban: vállalatok, foglalkoztatottak száma .....	3
<b>2. Az ágazat tevékenység szerkezete fő tevékenységcsoportok (alágazatok) szerint</b> .....	5
2. 1 Húsfeldolgozás, - tartósítás, húskészítménygyártás, halfeldolgozás, máshová nem sorolt egyéb élelmiszer gyártása, homogenizált és diétás étel gyártása.....	5
2. 2. Gyümölcs – és zöldségfeldolgozás, gyümölcs - és zöldséglégyártás, burgonya-feldolgozás .....	8
2. 3. Cukorgyártás .....	12
2. 4. Nyers olaj- , finomított olaj- és margarin gyártás .....	15
2. 5. Tejtermék – és jégkrém gyártás .....	17
2. 6. Malomipari termékek és keményítő gyártása.....	22
2. 7. Haszonállat- és hobbiállat-eledelel gyártás.....	24
2. 8. Kenyér, friss tésztaféle, és tartósított lisztesáru, egyéb tésztaféle gyártása .....	26
2. 9. Édesség gyártása .....	29
2. 10. Tea, kávé feldolgozás, fűszer és ételízesítő gyártása, dohánytermék gyártása .....	30
2. 11. Bor, sör, egyéb alkohol és üdítőital gyártása .....	36
<b>3. A versenyképesség jellemzői</b> .....	41
3. 1. Általános piaci trendek, a cégek piaci helyzete, Uniós kilátások.....	43
3. 2. Az alkalmazott technológiák jellegzetességei, a technológiák változása az alágazatokban .....	45
3. 3. Innováció, kutatások az élelmiszeripari technológiában.....	49
<b>4. Munkakörök, szakmák tartalma száma, arányai és változásának irányai</b> .....	50
4. 1. Foglalkozási szakmaszerkezet.....	50
4. 2. A munkakörök, szakmák tartalma és változása .....	52
<b>5. Az ágazat megyei/regionális eloszlásnak jellemzői 2005-ben</b> .....	58
5. 1. Az ágazat megyei eloszlásának jellemzői .....	58
5. 2. Az ágazat regionális eloszlásának jellemzői .....	61
<b>6. Idézetek élelmiszeripari vállalkozásokkal készített interjúkból</b> .....	63

## **1. Az ágazatcsoport jellege és struktúrája**

### **1.1 Súlya a nemzetgazdaságban: vállalatok, foglalkoztatottak száma**

A magyar élelmiszeripari ágazat folyó áron számított **bruttó termelési értéke 2004-ben megközelítette a 2000 milliárd forintot**. Az ipar teljesítményéből való részesedése mintegy 15 százalék, a 14 ágazatot átfogó feldolgozóiparon belül a második helyet foglalja el. A bruttó hazai termék 3,5 százalékát állítja elő. Alapvetően hazai alapanyagokkal dolgozik, a mezőgazdaság ártermelésének 75 százalékát vásárolja fel.

A 25 tagú EU élelmiszer- és italipari termelésének értéke közel 670-675 milliárd euró, ezen belül a magyar termelés részesedése 1,3 százalék. Termelési mérete alapján a 25 tagország közül Magyarország a 15. helyen áll. A csatlakozó országok közül csak a lengyel ipar kibocsátása nagyobb. A mezőgazdasági és az élelmiszeripari ágazat együttesen jelentős részét teszi ki az EU gazdaságának, az EU-25-ökben az ágazatok 15 millió munkahelyet biztosítanak (az összes munkahely 8,3%-a) és a GDP 4,4%-át termelik meg. Az EU a világ legnagyobb élelmiszer- és italelőállítója.

Magyarországon a mezőgazdasági termékek elsődleges feldolgozását végző szakágazatok részesedése a termelésből 66 százalék. **Az élelmiszerek, italok, dohányárúk csoport a magyar nemzetgazdaság külkereskedelmén belül az export 6, az import 3,5 százalékát képviseli.** Külkereskedelmi egyenlege hosszú idő óta változatlanul pozitív.

**Az élelmiszeriparba sorolt gazdálkodó szervezetek külkereskedelmi forgalma 2001-től minden évben növekedik,** mértéke 2004-ben 3 százalék. **A kivitel döntő hányada az EU belső piacára irányul,** ahol a csatlakozást követően is sikerült piacbővítést elérni. **Ugyanakkor jelentős a tagországokból származó nyers és feldolgozott élelmiszerek behozatalának aránya.** Ez az arány **a csatlakozást követően gyorsabban nő, mint a kivitelé.**

A szakágazatban relatíve jelentős nagyvállalkozói jelenlét mellett is meghatározó a belföldi piac. A magyarországi élelmiszeripar exportsúlya az értékesítésben 2001-ben 22%-os volt. **Az élelmiszeripari ágazat technikai intenzitás szerinti besorolása alacsony.**

Az élelmiszeripar (együtt számolva a dohányiparral) ágazati súlya a feldolgozóipari bruttó kibocsátásban szinte évről évre csökkent a KSH adatai szerint: az 1992-es 27,5% körüli értékről 2001-re 15,5%-ra csökkent. Az ágazat súlya a feldolgozóipari bruttó hozzáadott értékben szintén csökkent, ha nem is ekkora ütemben az 1992-es 22% körüli szintről a 2001-es alig több mint 16% körüli szintre. Az ágazat súlya a feldolgozóipari exportban a '94-es 14%-ról 2000-2001-ben 5-6% közöttire csökkent.

A magyar élelmiszeripari ágazat beruházásai a 90-es években sajátos ívet írnak le. Az 1992-es 15,1%-os indulást három 25% körüli év követi. Ez nagyrészt a sajátos magyar privatizációs gyakorlatnak és a nyugat-európai (főleg osztrák, német és francia) tőke ágazatbeli beáramlásának köszönhető. 1996-tól mintegy 10 százalékponttal, 15% körülire esik a részesedés, és 1999-re eljut a 12,5%-ig. Bizonyos elemzők nagyon kedvezőtlennek ítélnék, ha ez a külföldi tőke érdekeltségvesztésének jele lenne, mert **az iparág hazai tőkés nagyvállalatainak beruházás-képessége általában alacsonynak mondható**, nem elegendő az EU-ba és a világgazdaságba Magyarország agráradottságaihoz „méltó” beilleszkedéshez. Ugyanakkor más szakértők szerint legalább ilyen fontos lenne, és a hazai gazdaság kiszolgáltatottságát csökkentené, ha épp a hazai vállalatok beruházás-képességét növelné a kormányzat, mintsem a külföldi vállalatokat igyekezne becsalogatni.

**Az élelmiszeripar szoros kapcsolatban áll az input oldalról a mezőgazdasággal és annak gazdasági változásaival**; jelenleg bár a belföldi élelmiszerpiac mérsékelt ütemben növekszik, a hazai termelők részesedése tovább csökken. **2005-ben a mezőgazdasági importbővülés üteme mérséklődött, az export viszont lendületet vett és az egyenleg is javult.** A mezőgazdasági GDP aránya a nemzetgazdasági GDP-n belül 2005-ben 3,0%-ot tett ki. Az ágazati GDP alakulását (mérséklődését) az előző évi magas bázisszint is befolyásolta, ugyanis a 2004. évi GDP arány növekedése kizárólag a kiugróan jó terméseredményeknek volt köszönhető.

**Az élelmiszeriparban foglalkoztatottak száma 2005-ben a több mint 8600 élelmiszeripari vállalatnál összesen csaknem 146 ezer fő volt.** Ezen belül az egyes szakágazatban foglalkoztatottak sorrendben: 28%-a hús- és halfeldolgozás, húskészítménygyártásban dolgozott; 24%-a a kenyér- és tésztagyártásban; 12%-a bor-, sör- és egyéb alkoholgyártásban, illetve üdítőital-gyártásban; 9%-a a zöldség – és gyümölcs-feldolgozásban; 8,7%-a a tejiparban; 4%-a az édességgyártásban; 4%-a az állateledel-gyártásban; 4%-a máshova nem sorolt egyéb élelmiszergyártásban; 3,5%-a a malomiparban és keményítőgyártásban; 2%-a a tea -, kávéfeldolgozásban, fűszer-, és dohányiparban; 1,5%-a a növényi olaj- és margarin gyártásban; 0,8%-a a cukoriparban.

**Az élelmiszeripari szervezetek közel 72%-a 10 fő alatti létszámmal dolgozik, tehát igen sok a mikrovállalkozás.** A vállalatok nagysága szerinti sorrendben látható, hogy egyre csökken a vállalatok száma, ahogy a nagyobb létszámmal dolgozók felé haladunk. Csupán 5-6% közötti a legalább 50 főt foglalkoztató vállalatok száma. Ugyanakkor a nagyok a termelésből 64, az exportértékesítésből 72 százalékkal részesednek.

<b>Az élelmiszeripari vállalatok és foglalkoztatottjai 2005-ben</b>						
Vállalati kategóriák létszám szerinti bontásban	<b>1-9 fő</b>	<b>10 - 19 fő</b>	<b>20 - 49 fő</b>	<b>50 - 249 fő</b>	<b>250 fő és felette</b>	<b>Összesen</b>
Vállalatok/telephelyek száma	6178	1 274	684	412	75	<b>8623</b>
Vállalatok/telephelyek számának százalékos megoszlása	71,6%	14,8%	7,9%	4,8%	0,9%	<b>100%</b>
Foglalkoztatottak száma	16 035	18 633	23 598	44 444	43 213	<b>145 923</b>
Foglalkoztatottak számának százalékos megoszlása	11%	12,7%	16,2%	30,5%	29,6%	<b>100%</b>

## **2. Az ágazat tevékenyszerszerkezete fő tevékenységcsoportok (alágazatok) szerint**

Az élelmiszeripari feldolgozó iparágba sorolt vállalkozások nagyon heterogén tevékenységeket végeznek. Az ágazatba sorolt tevékenységeket tartalmi hasonlóságuk alapján 11 fő tevékenységcsoportba sorolhatjuk.

### **2.1 Húsfeldolgozás, - tartósítás, húskészítménygyártás, halfeldolgozás, máshová nem sorolt egyéb élelmiszer gyártása, homogenizált és diétás étel gyártása**

Az alágazatban foglalkoztatottak létszáma mintegy 46 ezer fő. A tevékenységcsoportban **összesen 1231 vállalat van, amelyeknek több mint 80%-a 20 fő alatti létszámmal dolgozik**, tehát elsősorban a kisvállalkozások körébe tartozik, de 10% fölötti a legalább 50 főt foglalkoztatók száma. A **nagyobbak** közé tartoznak: a **Gyulai Húskombinát Zrt.**, amelyet még 1868-ban alapítottak; a **PICK-Délhús csoport**, amelynek legújabb beruházását, az alsócsomádi gyár új egységét, Közép-Európa legnagyobb szárazáru kapacitásával bíró üzemegységet 2006. őszén adták át, valamint szintén a magyar húsipar meghatározó vállalata a **Pápai Hús Zrt.** **Ma a hazai húsipart nagyjából fél tucat cégcsoport tartja a kezében:** az OTP-vezér Csányi Sándor érdekeltségébe tartozó Dél-Hús Rt., a Román Gyula vezette Debreceni Hús-csoport, a szintén Csányi-érdekeltségű szegedi Pick és rajtuk kívül még néhány hazai és külföldi befektető tulajdonában lévő vállalat.

**E tőkeerős cégek nagyobb eséllyel vészelhetik át a mai helyzetet, amikor a hazai húsipar versenyképessége itthon és külföldön egyaránt romlott.** Ennek okait Menczel Lászlóné, a Hússzövetség titkára egyebek mellett abban látja, hogy **emelkedtek a hazai felvásárlási árak, ezt azonban az élelmiszeripar képtelen érvényesíteni a kereskedőkkel szemben.**

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Ugyancsak súlyos gond a gyakran nem megfelelő minőségű húskészítmények nagy mennyiségű importja.

Az 1992-ben alakult francia-magyar tulajdonban lévő **Carnex Kft.** ma már a magyar húsipar egyik legmeghatározóbb társasága. A Carnex Kft. tevékenységi körébe a friss és fagyasztott sertés-, és marhahús értékesítése mellett ezen termékekből előállított, továbbfeldolgozott készítmények forgalmazása is beletartozik. A cégcsoporthoz tartozó cégek termékpalettája felöleli a teljes élelmiszeripar kínálatát. A társasághoz tartozó minden gyár megfelel az uniós normáknak, rendelkezik ISO tanúsítással, működtet minősített vágóhidat és HACCP rendszert. A húsfeldolgozás területén működő csoporttagok a Borsi Húsipari Rt., illetve a hozzá tartozó Miskolci Hűtőipari Rt., a Falcotrade Rt., valamint a Pápai Hús Zrt. E cégek tevékenységi körébe tartozik a sertés- és marhahús exportja, beleértve az ezekből előállított készítményeket is.

A húsipari vállalatok és foglalkoztatottjai 2005-ben						
Vállalati kategória	1-9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50-249 fő	250 fő fölött	Összesen
A telephelyek száma	568	194	84	69	34	<b>949</b>
A telephelyek aránya	60%	20,40%	8,80%	7,20%	3,60%	100%
Foglalkoztatottak száma	1810	2836	2898	8141	25260	40943
Foglalkoztatottak aránya	4,5%	7%	7%	20%	61,5%	100%

Mivel a húsipartól erősen elkülöníthetők az egyéb ebben az alfejezetben tárgyaltak, ezért érdemes egybe vetni a 2. és a 3. táblázatot.

A húsipari vállalatok és foglalkoztatottjai 2005-ben						
Húsipar egyéb idesorolt, de elkülönült tevékenységi csoportokkal (diétás készítmények és egyéb)						
Vállalati kategória	1-9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50-249 fő	250 fő fölött	Összesen
A telephelyek száma	737	237	125	98	34	<b>1231</b>
A telephelyek aránya	60%	20%	10%	8%	2%	<b>100%</b>
Foglalkoztatottak száma	2298	3465	4313	11103	25260	<b>46439</b>
Foglalkoztatottak aránya	5%	7,5%	9%	24%	54,5%	<b>100%</b>

**Az alágazat 4 jól elkülöníthető tevékenységi területre bontható:**

- Az alágazaton belül legkevesebben a **halfeldolgozásban** dolgoznak, a 41ezerből mindössze 160 fő, így itt értelemszerűen kevesebb vállalatról is beszélhetünk, 15 vállalat van csupán jelen, mindegyik 100 alatti létszámmal dolgozik, nagy részük mikrovállalkozás. A halkonzervek inkább kereskedelmi tevékenység, értékesítés, mintsem közvetlen halfeldolgozás eredményeképpen jelennek meg a magyar piacon. **Az**

alágazatban jelenlevő halfeldolgozó cégek nagy része olyannyira közvetlen kapcsolatban áll magával a haltenyésztéssel, halgazdálkodással, hogy gyakran saját profiljába tartozik a halastavi haltermelés.

- **A húsfeldolgozás, hústartósítás és húskészítménygyártás** körébe a tevékenységek viszonylag széles köre tartozik, illetve ahhoz szorosan kapcsolódnak egyéb kiegészítő, kiszolgáló tevékenységek: így a konkrét élelmiszeripari tevékenységgel gyakran kéz a kézben jár a vágóállatok felvásárlása, belföldi és export célú forgalmazása, élelmiszer nagy- és kiskereskedelmi tevékenység, húsboltok üzemeltetése, külkereskedelmi tevékenység. Kizárólag baromfihús-feldolgozással, tartósításával a cégek mintegy 25%-a foglalkozik.
- Homogénizált ételkészítmények és diétás ételek
- Máshova nem sorolt egyéb élelmiszer gyártása: leves, leveskészítmény, tojássárgája, tojásambulin, élesztő, sütőpor és sütőszer, izocukorszirup.

### **Főbb trendek az európai húsiparban**

Összességében, az egy főre jutó marhahús és borjúhús fogyasztás mértéke nagyrészt visszatért az eredeti szinthez a BSE krízis után, kivéve Németországot. A sertéshúsfogyasztásban nem tapasztalható jelentős hosszú távú növekedés, a baromfihús fogyasztás pedig a gyártási kapacitások hiánya miatt lecsökkent. A világszintű kereslet ugyanakkor stabilnak tűnik, csekély mértékű növekedés mellett. Valójában, az EU húsipara jelentős pénzügyi problémákkal küzd, nyomás alatt áll import oldalról, a magas költségek oldaláról, valamint a leszűkült külföldi versenyelőny miatt, ami az erős eurónak tudható be.

A húsforgalmazás csatornáit nagyszámú kistermelő, kisszámú feldolgozó, és színes kiskereskedői paletta jellemzi. Ez a környezet, a növekvő fogyasztói igényekkel és politikai megszorításokkal párosulva, növekvő feszültséget eredményez e piaci szegmensben. Az étkezési szokások drasztikusan megváltoztak az elmúlt évek során, és a konyhaművészet választéka a hagyományostól az egzotikus felé bővült, melynek révén a világ minden egyes tájáról származó konyhakész húsok jelentek meg, és válnak sikeressé.

A magyar húsipari alágazattal kapcsolatban fontos megjegyezni, hogy a versenyképességet nagyban befolyásolta hazánk Európai Unió csatlakozása. Egyrészt az Uniónak mások a vámtételei, mint korábban hazánknak voltak, másrészt az Unión belül nincsen vám. Emellett elmondható, hogy a **hazai állatállomány fogy**, emellett pedig a korábbi években is jellemző volt, hogy „ciklikus mozgások voltak az input oldalon, ami nem tette lehetővé a kiszámíthatóságot.” (Éder Tamás, a Hússzövetség elnöke). Ezért az egyik fontos dolog a



magyar húsipar számára a kiszámíthatóságot növelni. Igen jellegzetes helyzet, hogy **a húsfeldolgozásban alapanyag hiány van, mivel a magyar húsipar kapacitásait nagyobb (elsősorban sertés) létszámhoz létesítették, így sokkal nagyobb kapacitással tudna dolgozni, mint a jelenlegi.** Ugyanakkor várható, hogy bizonyos piacok is keletkeznek a környezetünkben, ezért a húsfeldolgozók bizonyos beszállítók integrálásában gondolkodnak, hogy hatékonyabbá tegyék az ágazatukat. **A hazai sertésállomány, ami az egyik legjelentősebb részét jelenti az input oldalról a húsfeldolgozásnak, a közeljövőben nem fog nőni. Ugyanis a kocaállomány létszáma évek óta stagnál, és ez lenne a növekedés előfeltétele.** A hústermékek belpiaci elhelyezésének lehetősége várhatóan csökkenni fog a szakértők szerint, de például Románia csatlakozásával nemcsak az alapanyag, hanem a feldolgozott termék elhelyezésére is van esély.

A rendszerváltozás óta a mezőgazdaságban a legdrasztikusabb visszaesés a marhahús előállításában tapasztalható, mely 1990 és 2002 között mintegy 68 százalékkal, az állatállomány pedig 50 százalékkal csökkent. Mindez a helytelen agrárpolitika és a rendkívül torz érték-árrendszer miatt következett be, és sok vidéki gazdálkodót kedvezőtlen helyzetbe hozott.

A hazai húsipar és az EU kapcsolatának az anyagmérlegét elemezve elmondható, hogy **a drágább húsokat és húsrészeket exportáltuk, míg olcsóbb nyers termékeket vásároltunk onnan.** Valószínűsíthető, hogy az olcsóbb alapanyag egy része feldolgozott formában fog megjelenni a magyar piacon - a nagy áruházláncok közvetlen importjának az eredményeként. **A magyar élelmiszer-gazdaság várhatóan továbbra is exportorientált marad, ezen belül a húsiparnak kiváltképpen figyelnie kell a világgazdasági változásokra.**

## **2. 2. Gyümölcs – és zöldségfeldolgozás, gyümölcs - és zöldséglégyártás, burgonya-feldolgozás**

Ebben az alágazatban 588 vállalat foglalkoztat mintegy 13 ezer embert. A legalább 50 főt foglalkoztató nagyobb vállalatok aránya, hasonlóan a húsiparhoz, szintén 10% körüli. A vállalatok 2/3-a kifejezetten mikrovállalkozás, amely 10 főnél kevesebbel dolgozik. **Általában az egész vállalati méretstruktúra nagyon hasonlít a húsiparéhoz.** **A gyümölcs és zöldségtermelés erős szezonálisából fakadóan gyakran megfigyelhető, hogy szabad gyártási kapacitásuktól függően bizonyos vállalatok gyümölcsből bérfeldolgozást illetve gyümölcsvelők, -sűrítvények, - pulpok bércsomagolását is vállalják.** Itt fontos megjegyezni azt is, hogy **a gyümölcsfeldolgozás szoros kapcsolatban áll a különböző gyümölcsök szeszes italárúként, elsősorban pálinkaként és likőrként való felhasználásával, ezt azonban egy másik alágazatnál tárgyaljuk.**



<b>Gyümölcs – és zöldségfeldolgozás, gyümölcs - és zöldséglégyártás, burgonya-feldolgozás</b>						
<b>Vállalatok és foglalkoztatottjai 2005-ben</b>						
<b>Vállalati kategória</b>	<b>1-9 fő</b>	<b>10 - 19 fő</b>	<b>20 - 49 fő</b>	<b>50-249 fő</b>	<b>250 fő fölött</b>	<b>Összesen</b>
A telephelyek száma	417	68	45	50	8	<b>588</b>
A telephelyek aránya	71%	11,50%	7,60%	8,50%	1,40%	<b>100%</b>
Foglalkoztatottak száma	1043	997	1553	6126	3196	<b>12915</b>
Foglalkoztatottak aránya	8%	7,5%	12%	47,5%	25%	<b>100%</b>

**Az alágazat elkülöníthető tevékenységi csoportjai:**

- A **gyümölcs és – zöldséglégyártás** tevékenységi körébe tartozik: a gyümölcsnektár- és rostos üdítő-gyártás, a gyümölcssűrítmény-gyártás, gyümölcslé-koncentrátum (vagyis olyan gyümölcslevek, melyek víztartalmának bizonyos része már kivonásra került), gyümölcсарoma (ez gyümölcs préseléséből nyert 100 százalékosan tiszta készítmény), gyümölcspüré (főleg lekvárkészítéshez) és frissen préselt gyümölcslé. Illetve a manapság főleg bevásárlóközpontokban jellemző helyben préselt gyümölcsjuice-ok, a helyben préselt, centrifugált és turmixolt gyümölcslevek készítése, amelyet manuálisan és automata gépekkel végeznek. Ebben a csoportosításban külön is kiemelendők a tartósítószer nélkül készült gyümölcs-és zöldséglevek (feldolgozási sajátosság) és a bio gyümölcs - és zöldséglevek (termelési sajátosság). A kizárólag gyümölcs – és/vagy zöldséglé-gyártással foglalkozó vállalatok aránya az alágazati vállalatok között 7%.
- Az **egyéb gyümölcs – és zöldségfeldolgozás** vállalatai teszik ki a teljes alágazat vállalatainak mintegy 90%-át, és ők foglalkoztatják az alágazatban dolgozók (13 ezer) 84%-át. Ezek alapján az alágazaton belül messze ez a legjelentősebb tevékenységi kör, amelynek főbb profiljai az aszeptikus velő gyártása (amely a gyümölcshúst áttört, pépes formában tartalmazó, mag- és héjmentes natúr félkész-termék). Továbbá gyorsfagyasztott zöldség, szárított zöldség, gyümölcskrém, dzsem, a gyümölcsport-készítés, szárítottgyümölcs-gyártás, gyümölcsbefőttek, gyümölcsök konzervipari felhasználása, zöldségkonzervek, savanyúságkészítés, tisztított, sózott, pörkölt magvak; szárított, aszalt gyümölcsök, pattogatott kukorica-, pirított napraforgómag-készítés, kukoricafőzés (árusítás nélkül) egyéb zöldség-, gyümölcsfeldolgozás, -tartósítás, gesztenyemassza-készítés (nem közvetlen fogyasztásra).
- A **burgonya feldolgozó** szakágazatba tartozik: a kész, fagyasztott burgonya, a dehidrált burgonyapüré, a burgonya snack, a burgonyaszírom, a burgonyaliszt és dara gyártása, a burgonya ipari hámozása, koptatása. A szakágazatban egymástól erősen

eltérő jellegű termékeket állítanak elő különböző szárítási, gyorsfagyasztási, extrudálási, sütési technológiával (burgonyapehely, gyorsfagyasztott hasábburgonya, snack-ek). Legfőképp a dél-alföldi régióban a legkiterjedtebb, itt néhány közepes, nagy és sok kisüzem működik.

**Termelés – értékesítés/ piaci kapcsolatok – a különböző piaci szegmensekben, beruházások, általános piaci trendek**

A gyümölcslegyártásban a jelentősebb alágazati cégek között megemlítendő a **Vitafruct Gyümölcsfeldolgozó Kft.**, a **Sió-Eckes** (Magyarország legnagyobb gyümölcslegyártója), az **Olymos-Top Kft.**, a **Rauch Hungária Kft.**, illetve az **Első Magyar Gyümölcsfeldolgozó és Gyümölcslegyártó Zrt.** (röviden ELMA) a Hey-Ho gyümölcslevek gyártója és forgalmazója. Ez utóbbi az éves 120 millió liter gyümölcslegyártó kapacitással rendelkező üzemében a mikrobiológiai vizsgálatoknak is helyt adott. Az öt nagy szereplő által dominált piacon az AC Nielsen kutató szerint az Elma Rt. 11 százalékos részesedéssel rendelkezik a gyümölcslevek teljes piacán, amelynek fenntartásához koncentrált elemző és kontrolling munkára van szükség.

Az elmúlt években a **Sió-Eckes** közel kétmilliárd forintnyi beruházással megvalósította, hogy siófoki gyára Európa egyik legmodernebb gyümölcsfeldolgozó és gyümölcslegyártó üzemévé váljon. 25,2% értékbeni és 20,1% mennyiségi piacrészesedésével ez a cég Magyarország legnagyobb gyümölcslé-forgalmazója, és növekvő ütemben bővül az exportpiacon is, és ez a cég a legnagyobb innovatív tevékenységet kifejtő is egyben (pl. Go-Pack bevezetése).

**A gyümölcslépiacón a 2003-2004 közötti volumencsökkenést követően a piac 2005-2006-ban növekedésnek indult.** Az év végére ez megközelítően 2-3%-os növekedést jelent. Mindezt elsősorban 3 tényezőnek köszönhető: 1. az erősödő diszkontláncoknak, 2. az új belépő gyümölcslémárkáknak, 3. a már létező termékek felfrissítésének, termékújításoknak. Megfigyelhető trend, hogy **a vásárlók egyre inkább a magasabb gyümölcstartalmú gyümölcsleveket keresik**, míg az alacsony gyümölcstartalmúak elég romlékony árszintűek. Az üdítőitalok közül a gyümölcslevek amúgy is erősödésnek indultak. **Sok cég (elsősorban természetesen a nagyobbak) kifejezett piackutatási tevékenységet is folytat.**

A gyümölcslé-gyártóknál megfigyelhető, hogy a termelés, értékesítés mellett egy másik profilt is behoznak azok a vállalatok, amelyek megfelelő kapacitással rendelkeznek: ez a stratégiai üzletág a **bértöltés**. Korszerű, nagy teljesítményű gépekkel felszerelt üzemekben üveg-, vagy PET-palackokba, fémdobozokba, illetve papírdobozokba töltenek más cégek termékeit. (ld Rauch Hungária Kft.) Ilyenkor a cég mint szolgáltató végzi a termékek töltését egyéb italgyártók, illetve forgalmazók számára.

**A konzerviparban történetileg nagy hiba volt, hogy elmaradt a privatizációt megelőzően az iparági válságkezelés, ugyanis ehhez a szakágazathoz a korszerű magyar alföldi zöldségtermesztés szilárd bázist biztosít.** Ebben a szakágazatban az egyik legjelentősebb az Univer-csoport tagja az Univer Product Zrt., amelynél az értékesítés éves nettó árbevétele 9,5 milliárd volt 2005-ben. Ugyanakkor a Globus Konzervipari Rt.-nél bejelentett, megdöbbentő méretű 2005-ös veszteség a figyelem középpontjába állította a hazai konzervgyártást.

Nem a Globus azonban az egyetlen konzervipari cég, amely jelenleg a túlélésért küzd. Az Univer tavaly például el akarta adni a veszteséges Kecskeméti Konzervgyár Rt.-beli tulajdonrészét, de az ügylet akkor megghiúsult. Ehelyett komoly átszervezésekkel próbáltak javítani a helyzeten.

**Az évek óta 600 ezer tonnát termelő konzerviparban mintegy kétszáz cég tevékenykedik, de a forgalom kétharmadát a három legnagyobb, a Globus, az Univer és a Bonduelle bonyolítja.**

Az egyik fő probléma a tartósítóipar jövedelmezőségének gyengesége. Jellemző például, hogy a termékek jövedelemtartalmának 70 százalékát a kereskedők megtartják, 20 százalék jut az élelmiszeripari cégeknek és mindössze 10 százalék a termelőknek. A piacvesztés pedig oda vezethet, hogy éveken belül ötvenre csökkenhet a gyárak száma. Ráadásul a kevésbé márkahű fogyasztókat az árak befolyásolják leginkább, különösen a nagy volumenű kivevő csemegekukoricát és zöldborsót tekintve. Az ACNielsen piackutató cég adataiból kiderül, hogy a termékek iránt növekszik az igény, de a bővülés a kereskedelmi láncok saját márkás termékeinek, illetve árcsökkentő akcióinak köszönhető. Ezzel párhuzamosan növekszik az import-nyomás is, aminek következtében **a korábban 90 százalékos részesedésű hazai konzervipar ma már csak 65-70 százalékos arányban van jelen a boltok polcain.**

A **burgonya-feldolgozásnak** komoly hagyománya van itthon, ugyanis Magyarországon igen régóta természetesen burgonyát. Míg 1950-1970 között 150-250 ezer hektár burgonya is volt hazánkban, napjainkra a terület már nem éri el a 25 ezer hektárt, s ezen belül a vetőburgonya előállító terület, pedig ezer hektár alá csökkent. Folyamatosan csökken az import vetőburgonya mennyisége is, tehát a felújítási arány is. A Nemzeti Fajtalistán 62 fajta található, melyek közül a termelésben mindössze 20-22 fajta szerepel.

**Az egy főre jutó fogyasztás Magyarországon 50-55 kg,** ami legfőképpen friss árut jelent, a félkész termékek fogyasztása csak 3 % körüli. **A hazai előállítás a hasábburgonyából szinte teljesen megszűnt,** de chips is egyre kevesebb készül. Már ezeket a termékeket is a környező országokból szállítják a hazai üzletekbe.

Az étkezési burgonya éves mennyisége a csökkent termőterület ellenére a hazai szükségletek kielégítéséhez elegendő, de a korai áruból akár exportra is kerülhet. A megfelelő fajttal rendelkeznek a termelők, ezzel versenyképesek európai társaikkal.

Évente 22-23 ezer hektár burgonyát ültetnek, az egyes fajták beltartalmi értékeit a környezeti tényezők – főleg a tenyészidőben lehulló csapadék mennyisége és a hőmérséklet változékonysága – jelentősen befolyásolja.

A 2006. évi burgonya betakarítás az EU 25-öknél összességében alacsony mennyiséget mutat. A hőség és szárazság okozta károk jelentősek, az ebből adódó veszteség még nem áttekinthető. A legtöbb problémát az üvegesedés és a rothadás okozza. A betakarított bruttó mennyiségből csak egy jóval kevesesebb nettó rész lesz felhasználható. A termés mennyisége a 2005-ös évhez képest 10%-kal, 564.000 tonnára csökkent. A termelői árak viszont majdnem 10%-kal az előző évek színvonala felett mozognak. Az elvárt termelési mennyiség előreláthatólag nem tudja ellátni a belföldi piacot. Az egy főre eső fogyasztás 55 kg-os szintje mellett Magyarország önellátási foka már az elmúlt években 90% alatt volt. Ebben a szezonban az érték 80% alá eshet. Mivel az import árak is mennyiségileg korlátozva vannak (mindenekelőtt a piros héjú burgonya keresett), és nagyon drága, a piaci résztvevők a magyar piacot tekintve stabil árból indulnak ki. A burgonya feldolgozó üzemek általános véleménye, hogy az átlagos hazai nyersanyag nem alkalmas ipari feldolgozásra, ezért több éves munkával, külön fajtakiválasztással alakítják ki tartós termelői kapcsolataikat. A régió burgonyaháttérnél figyelembe kell venni azt a nemzetközi tendenciát, hogy a fogyasztás egyre inkább a feldolgozott burgonyatermékek irányába mozdul el, ami biztosíthatja az elfogadható minőségű nyersanyag hazai hasznosítását. Nemzetközi szinten a magyar burgonya nyersanyag nem versenyképes ipari alapanyag, de a belföldi ellátásra megfelelő. **A jelentősebb vállalkozások döntő többsége rendelkezik a nyersanyagokra vonatkozó minőségi előírásokkal és jóváhagyott beszállítókkal.** Ezen a területen **a minőségügyi rendszerek elterjedése a gyakorlatban is jelentős előrelépést eredményezett** az elmúlt években. A legfontosabb feldolgozott termékek: gyorsfagyasztott hasábburgonya és egyéb gyorsfagyasztott készítmények, szárított burgonyapüré pehely és burgonyakészítmény porok, burgonya-chips és burgonya snack termékek. Az átlagot lényegesen meghaladó a külföldi irányítású kisebb vállalkozások számaránya burgonya-feldolgozásban és az általában is igaz, hogy a külföldi tőke a kis- és középvállalati szektorban elsősorban azon tevékenységeknél szerzett pozíciókat, amelyekben a méretgazdaságosság kevésbé érvényesül, s így a feldolgozás kis méretekben is nyereséges lehet.

### **2. 3. Cukorgyártás**

**Termelés – értékesítés/ piaci kapcsolatok – a különböző piaci szegmensekben, általános piaci trendek**

A cukorgyártás alágazatához tartozik: a nyers – és finomított cukor, a nem fehér cukor, a melasz (a cukorgyártás utóterméke: lefolyó szirupjából a szokott eljárással már nem lehet tovább cukrot kristályosítani, ez a melasz vagy szörplé), a cukorrépaszelet és egyéb cukorgyártási melléktermék.

A rendszerváltozáskor Magyarországon 12 cukorgyár működött. A privatizáció már 1991-ben megkezdődött, **a jelenlegi tulajdonosi szerkezet 1997-re alakult ki. A cukorgyári részvénytársaságokban 3 nagy európai cukorgyártó** társaság: az osztrák Agrana, a francia Eridania Béghin-Say és az Eastern Sugar (a brit Tate&Lyle és a francia Saint Louis Sucre) **szerezett többségi tulajdont.** A külföldi tulajdonosok saját stratégiájuk szerint jelentős fejlesztéseket hajtottak végre a cukorgyárakban, amelyek növelték a feldolgozó kapacitást, korszerűsítették a technikát és a technológiát. **A belföldi cukorfogyasztás az 1990-es évek második felére 15-20 %-kal visszaesett, az export veszteségessé vált.** A csökkenő kereslethez a cukoripari társaságok a kapacitások leépítésével, termelési önkorlátozással kényszerülnek alkalmazkodni. **Ezért a kiskapacitású, kevésbé korszerű gyárakat bezárták, ennek köszönhető a kisebb cégek eltűnése.** A jelenlegi kapacitással megtermelhető az ország szükségletét kielégítő cukormennyiség.

**A haza cukoripar - minden túlzás nélkül - válságban van.** Jelenleg cukorgyártással összesen csupán 8 vállalat foglalkozik hazánkban, elsősorban nagyvállalatok, itt tehát jól látható, hogy szó sincs a vállalatok elaprózódásáról, **a 8-ból 6 vállalat 50 főnél többet foglalkoztató nagyvállalat.** A legjelentősebbek közül gyakorlatilag szinte csak a Mátra Cukor Mátraidéki Cukorgyárak Rt., illetve a **Magyar Cukor Zrt.** maradt talpon. A nagyobbak közé tartoztak a már megszüntetett Szolnoki Cukorgyár Rt., a Szerencsi Cukorgyár Rt. És egészen a legutóbbi időig a kabai Eastern Sugar Cukoripari Rt. Azonban a kabai cukorgyár tulajdonosa az angol Eastern Sugar a csaknem 23 milliárd forintnyi uniós kompenzáció fejében visszaadja a 102 ezer tonna cukor előállítására szóló kvótáját és leszereli a gyárat, hogy ott cukrot ne lehessen készíteni többé. (A kvóta az a szerződésben rögzített termékmennyiség, amelynek előállítása után az unió támogatást fizet.) A gyárbezárás nemcsak a dolgozókat és cukorrépa termelőket érinti, hanem rendkívüli mértékben az egész térséget, mivel többszörös áttételeken keresztül több ezren függenek a kabai cukorgyártól. Mindezen lépések előzménye, hogy 2006. július 1-én életbe lépett az Európai Bizottság a cukor felvásárlási árának csökkentésére vonatkozó javaslata. Az Európai Unió elvesztette az ellene a Világkereskedelmi Szervezet (WTO) szabályainak felrúgása miatt Ausztrália, Brazília és Thaiföld által indított ügyeket. Ezek az országok azt sérelmezték, hogy az Európai Unió a cukorexport támogatásával tartja fenn az Unión belüli magas cukorárakat. Ennek eredményeként az EU a szabályozási reform keretében intézkedéseket vezetett be, amelyek tartalmazzák a cukor termelési kvóta évi 4 millió tonnával való csökkentését, kompenzáció kifizetését a cukor gyártók, cukorrépa termelők és mezőgazdasági szolgáltatók számára. A rendszerváltozás óta a tizenkét cukorgyárunk mind külföldi tulajdonba került, nagyrészüket bezárták, és elkerülhetetlennek



## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

látszanak további bezárások. A kabai cukorgyár (amelyet 1979-ben még a lengyelek építettek az államadósság fejében) elvesztése azért lehet különösen fájó, mert még ma is Közép-Európa legkorszerűbb cukorgyára. A gyárbezárással 400 munkavállaló (ebből 200 gyári dolgozó, és 200 már 1992-ben kft.-kbe kiszervezett „vállalkozó”) veszíti el a munkáját, ehhez még hozzájön a beszállítók és termelők széles köre. Tekintve, hogy jelenleg alig valamivel több, mint 1200 főt foglalkoztat ez az alágazat, jól látható, hogy **a magyar cukoripar nincs túl fényes helyzetben, és előreláthatólag további gyárbezárások fogják érinteni.** (Maga a döntés nem csak a cég magyarországi üzemét érinti, hanem a csehországi és szlovákiai üzemeket is.) A régió legképzetlenebbjei, legszegényebbjei esnek el a napszámos munka lehetőségétől, ugyanis **a cukorrépa-termesztésnek – ellentétben a kukoricával, búzával – vannak olyan fázisai, amelyeket kézi munkával végeznek.**

Azt a magyar mezőgazdasági szakemberek sem vitatják: sokáig már nem tartható fenn, hogy az EU-ban a nádcukor világpiaci áránál háromszor drágábban állítanak elő egy kilogramm cukrot: a tervek szerint az EU-ban 2007. október 1-jéig 39 százalékkal csökkentenék a cukor árát. Ez azért is szükséges, mert a magas belső árak miatt óriási az importnyomás. A meleg égövi országokban a cukornádból tonnánként 150-200 dollárért lehet cukrot előállítani, Európában egy tonna cukorrépából 632 eurós költséggel lehet tenni ugyanezt.

**A hazai cukoriparban más alágazatokkal összehasonlítva a középvállalati méret a legjellemzőbb és legmeghatározóbb.**

A cukorgyártás vállalatai és foglalkoztatottjai 2005-ben						
Vállalati kategória	1-9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50-249 fő	250 fő fölött	Összesen
A telephelyek száma	1	0	1	5	1	8
A telephelyek aránya	13%	0,00%	12,50%	62,50%	12,50%	100%
Foglalkoztatottak száma	2	0	35	923	275	1235
Foglalkoztatottak aránya	0,2%	0%	2,8%	75%	22%	100%

A legnagyobb cukoripari cégek és néhány cukoripari kutatóintézet **Cukoripari Egyesülés** néven 1992-ben létrehozta egy képviselői szervet, azzal a céllal, hogy tagjai között összehangoló és részükre érdekképviseleti tevékenységet végezzen. A Cukoripari Egyesülés tagjai voltak:

- Magyar Cukorgyártó és Forgalmazó Rt.
- Kabai Cukorgyár Rt.
- Mátra Cukor Mátravidéki Cukor-gyárak Rt.
- Szerencsi Cukorgyár -Rt.
- Szolnoki Cukorgyár Rt.
- Cukorkutató Cukoripari Kutatóintézet Kft.
- Beta-kutató és Fejlesztő Kft.

(Azóta a szolnoki és a szerencsi cukorgyár is megszűnt.)

**A Magyar Cukor Zrt. jelenleg a legnagyobb cukortermelési és – értékesítési kvótával rendelkező cukoripari vállalat Magyarországon, amely mintegy 170 ezer tonnás cukorgyártási kapacitásával az európai középmezőnyhöz tartozik.** A társaság magyar alapanyagból fogyasztói és ipari felhasználásra szánt cukoripari termékeket állít elő. A Magyar Cukor Zrt. az osztrák Agrana élelmiszeripari csoporthoz tartozó cukoripari vállalat, amelyet 1995. július 1-jén öt cukorgyári részvénytársaság (Ács, Ercsi, Mezőhegyes, Sarkad, Sárvár) hozott létre. 1996 őszén az Európa egyik vezető élelmiszeripari csoportjához, a német Südzuckerhez tartozó osztrák vállalat többséget szerzett a társaságban. A társaság magyar alapanyagból fogyasztói és ipari felhasználásra szánt cukoripari termékeket állít elő.

A piac szezonális, a nyári befőzések, pálinkafőzés idején jelentősen megnő a kristálycukor eladása. A porcukor szezonja Karácsonyra tehető. A forgalom 40%-a 401-1000 m<sup>2</sup> közötti üzletekben zajlik, egyedül ebben a bolttípusban nem csökkentek az eladások. Ez a nagybani beszerzések helye.

#### **2. 4. Nyers olaj-, finomított olaj- és margarin gyártás**

Ebben az alágazatban 97 vállalat foglalkoztat **összesen 2138 embert, ennek 2/3-át a margaringyártás** (amellett, hogy csupán az alágazat vállalatainak 11%-át adják). A vállalatok több, mint 80%-a 10 főnél kevesebbet foglalkoztat, tehát kifejezetten sok a mikrovállalkozás, az 50 főnél többet foglalkoztatók a 10%-át teszik ki a teljes alágazati vállalatszámnak. Emellett feltűnően kevés a közepes vállalat. **Megfigyelhető, hogy a nyersolaj és az étolaj gyártó vállalatok bár vállalatszámban felülmúlják a margaringyártást, ugyanakkor elsősorban mikro- és kisvállalkozások, míg a margaringyártáson belül arányaiban több a sok munkavállalót foglalkoztató nagycég.** A nagyobb vállalatoknál a margaringyártók közül megemlítendő a Royal Brinkers Hungary, amelyik 2000 óta nemcsak forgalmazással, hanem gyártással is foglalkozik (Linco margarinok), tatabányai gyára magas technikai színvonalú és HACCP rendszerrel dolgozik, illetve az Unilever Magyarország Kft. (amelyiknek ez csak az egyik profilja) a Rama Margarin gyártója. Ez utóbbi idén jelentette be, hogy befejezi a hazai margaringyártást.

<b>Nyersolaj-, finomított olaj- és margarin gyártás vállalatai és foglalkoztatottjai 2005-ben</b>						
<b>Vállalati kategória</b>	<b>1-9 fő</b>	<b>10 - 19 fő</b>	<b>20 - 49 fő</b>	<b>50-249 fő</b>	<b>250 fő fölött</b>	<b>Összesen</b>
A telephelyek száma	79	6	1	9	2	<b>97</b>
A telephelyek aránya	82%	6,20%	1,00%	9,20%	2,00%	100%
Foglalkoztatottak száma	169	89	35	1047	798	<b>2138</b>



## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Foglalkoztatottak aránya	8%	4%	1,5%	49%	37,5%	100%
--------------------------	----	----	------	-----	-------	------

Az alágazaton belül 3 jelentősebb szakágazat létezik:

- A **finomított étolajgyártás**, amelynek körébe hazánkban elsősorban a **napraforgó étolaj gyártása** tartozik. Az étolajok olyan élelmiszerek, melyeket olajos magvakból, vagy olajtartalmú növényi részekből sajtolással és/vagy extrakcióval állítanak elő. Az így nyert olajat a legtöbb esetben finomítják. A termékek előállítása során keletkező napraforgó préselvény (dara, perlit) igen értékes tápanyag az állati takarmányok előállításában. Az egyik legjelentősebb cég az Oleum Europae Kft. (Itt az éves termelési mennyiség eléri az 550.000 litert). A kisebb cégek, mint például a Pellet-96 Növényolajgyártó Kkt., igyekeznek a hangsúlyt elsősorban a minőségre helyezve versenybeszállni a nagyobb cégekkel. **Ugyanígy a kisebb cégek jellemzője, hogy az elsődleges alapanyagként szolgáló napraforgót a saját területükön termesztik, tehát az olajgyártás során gyakorlatilag a vetőmagtól kezdve végigkísérik a termelési és finomítási feladatokat.** A napraforgó étolajon kívül ide tartozik az étolaj repceből, és a szójaolaj-finomítvány, illetve a pálmaolaj (ez általában import áru, főleg Malajziából), valamint a 2000 óta Magyarországon is kapható kukoricacsíra-étolaj
- **Nyers olaj gyártása:** Vannak a piacon „szűz” és „hidegen sajtolt” olajok. Ezeket tehát nem finomítják, emiatt pedig szigorú előállítási szabályoknak vannak alávetve. Minőségük magasabb a különböző bennük hordozott értékek (vitaminok, ásványi anyagok, zsírsavak) miatt. Ide a nyers szójaolaj gyártása tartozik; a nyers napraforgó-olaj étkezési és ipari célra; nyers repcemag-olaj és mustárolaj; a lenolaj-gyártás; az extrahált szójadara, repcedara és napraforgódara és olajpogácsa gyártása.
- **Margarinyártás:** Ma a margarinyártás alapanyagaként elsősorban növényi zsiradékokat használnak, adalékanyagok, színezőanyagok, ízesítőanyagok, és vitaminok kiegészítésével. Az Európai Unió előírás szerint margarinnak minősül: növényi és/vagy állati zsírokból előállított termék, amelynek zsírtartalma legalább 80 %, de kevesebb mint 90 %. Háromnegyed-zsíros margarin: növényi és/vagy állati zsírokból előállított termék, amelynek zsírtartalma legalább 60 %, de legfeljebb 62 %. Félzsíros margarin: növényi és/vagy állati zsírokból előállított termék, amelynek zsírtartalma legalább 39 %, de legfeljebb 41 %.

### Termelés – értékesítés/ piaci kapcsolatok – különböző piaci szegmensekben, általános piaci trendek

A hazai étolajok közül a vezető szerepet egyértelműen a Floriol és a Vénusz (utóbbi 1952 óta kapható Magyarországon) játssza a magyar piacon, mindkettőt **a magyar étolajpiac 80%-át**

lefedő Bunge Zrt. forgalmazza. Az étolaj-piac legnagyobb részét a napraforgó-olaj piaca teszi ki. Ez a piac sajátosan szinte monopolisztikus, amelynek kialakulása a rendszerváltás előtti időkre nyúlik vissza. A hazai étolajgyártók legnagyobbika a Bunge (korábbi Cereol) Rt. Elődje az állami tulajdonú Növényolaj-ipari és Mosószergyártó Vállalat 1964-ben jött létre több hazai növényolajgyár egyesülésével. A 70-80-as évekre a hazai élelmiszeripar legdinamikusabban fejlődő iparága a növényolaj-ipar volt. A vállalat jelentős fejlesztéseket hajtott végre (a takarmánydarák minőségének a javítása, energiafogyasztás csökkentése, magtárolási kapacitás növelésével kapcsolatos beruházások). A privatizációt követően az új tulajdonos (Cereol) további fejlesztéseket eszközölt. Korszerű étolaj-finomítót és PET-alapú egyliteres csomagolóüzemet létesített Martfűn, mindezzel a termelési kapacitás és az előállított termékek minősége tekintetében Európa egyik legmodernebb termelő üzemévé vált. Tehát a rendszerváltás utáni privatizáció során is megmaradt a monopolisztikus helyzet, amelyet a prémiumolajok megjelenése és térnyerése látszik kissé megtörni.

**Az étolaj még ma is egyre szélesebb körben terjed, 1994 és 2000 között folyamatosan nőtt az egy főre jutó étolajfogyasztás.**

Az elsőre homogénnek látszó étolaj piac valójában **2 elkülönülő szegmensre bontható: a dömpingtermékek és a prémium termékek piacára.** A *dömpingtermékek* azok az étolajak, amelyeket a lakosság mindennap használ az otthoni sütés-főzéshez. Ezek elsődleges funkciója a sütőolaj funkció. Magyarországon a napraforgó-olaj az első számú és szinte egyetlen dömpingtermék ebben a tekintetben..

A **prémium szektor** alapanyagában is más és minőségében is eltér a dömping termékekétől. A piaci részesedés szempontjából az étolajok 80-90%-a dömpingtermék (főleg napraforgó olaj), maradék 10-20%-on osztozik a több száz fajta prémium kategóriás étolaj. Persze itt is van egy abszolút „élvonalbeli harcos”, amely a többi háttérbe utasítja, és ez az olíva olaj.

A **kenyérre kenhető termékek piaca** látható növekedést produkált az utóbbi években. A teljes mennyiségi piac 84 százalékát adták a margarinkok, s alig több mint 5 százalékát a vajak, illetve közel 7 százalékát a vajkrémek, míg a fennmaradó rész a különböző sajtkrémeknek jutott.

## **2. 5. Tejtermék – és jégkrém gyártás**

Az alágazatban összesen 194 vállalat foglalkoztat 9819 embert. Döntő hányadát: 95%-át természetesen a tejgyártás. **A vállalati méretstruktúra alapján látható, hogy a vállalati méret sokkal jobban szóródó, szétterült, mint más alágazatoknál. Aránylag erős a középvállalati kategória.** A 10 főnél kevesebbet foglalkoztatók aránya csak 37%.

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Napjainkban a magyar tejipar minden egyes üzeme magántulajdonban van. A privatizáció során több nagy multinacionális cég szerzett kizárólagos, vagy többségi tulajdont a magyar tejfeldolgozó társaságokban. **A magyar tejipar mintegy 65 %-a külföldi szakmai befektetők tulajdonában van.** Ez hozzájárult az ágazat műszaki színvonalának emelkedéséhez, és a termékválaszték bővítéséhez is.

Tejtermék – és jégkrém gyártás vállalatai és foglalkoztatottjai 2005-ben						
Vállalati kategória	1-9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50-249 fő	250 fő fölött	Összesen
A telephelyek száma	72	55	23	36	8	<b>194</b>
A telephelyek aránya	37%	28,40%	12,00%	18,60%	4,00%	100%
Foglalkoztatottak száma	235	810	794	4208	3772	<b>9819</b>
Foglalkoztatottak aránya	2,5%	8%	8%	43%	38,5%	100%

#### A 2 jól elkülöníthető szakterület:

- **Tejtermékgyártás**, azaz fogyasztói tej (tehén, vagy más állatfajta tejéből), tejszín, tejpör, vaj, tejszír és vajolaj, vajkrém, natúrsajt és túró (tehén-, juh-, és egyéb túró), érlelt sajt, reszelt, őrölt, szárított sajt, ömlesztett sajt, sűrített tej és tejkészítmény, joghurt, kefir, tejföl, egyéb savanyított tejkészítmény, savó, permeátum (tej feldolgozása során keletkező alacsony fehérjetartalmú melléktermék) és egyéb tejkészítmény, tejipari melléktermék készítése.
- A másik a **jégkrém gyártás**, ami valójában: fagylalt és jégkrém gyártása. Ide tartozik a fagylaltpor gyártás, a főzött fagylaltok, jégkrémek gyártása.

#### Termelés – értékesítés/ piaci kapcsolatok – a különböző piaci szegmensekben, általános piaci trendek

A legnagyobb tejfeldolgozók: a **Sole-Mizo-Zrt.**, a **Minna Tejipari Rt.**, a **Danone Kft.**, a **Naszálytej Zrt.**, a **Tolnatej Zrt.**, és a **Veszprémtej Zrt.**

A **SOLE-MiZo Zrt.** két nagy múltú vállalat - a SOLE Hungária Rt. és az Új-MiZo Rt.- 2006. január 3-án bejegyzett egyesülésével jött létre és vált **Magyarország piacvezető tejipari vállalatává.** Alkalmazottaink száma megközelíti az 1400 főt. A társaság székhelye Szeged, a termelés 4 üzem körül koncentrálódik, ezek a szegedi, bácskabetondi, csornai üzem és a makói gyáregység. A társaság termékeit közvetlenül üzemeiből, illetve budapesti, győri és pécsi depóiból teríti. Vevő összetétele nagykereskedőkből, disztribútorokból és szupermarket láncokból áll.

A **váci Naszálytej**nél 1998-ban tulajdonosváltás következett be, de a cég továbbra is 100%-os magyar tulajdonban maradt. A **Naszálytej Zrt.** a hazánkban üzemelő tejfeldolgozók között kapacitása és piaci részesedése alapján a **középvállalkozások** közé sorolható. A cég elmúlt évi árbevétele 3,1 milliárd forint körül alakult.

A **Minna Tejipari Rt.** 1996-ban került magánkézbe, és jelenleg 100%-os magyar tulajdonban van. A társaság 1999-től folyamatosan jelentős fejlesztéseket hajtott végre, melynek keretében létrehozta a MINNA márkanevű új termékcsaládot. **Fő erőssége a hosszan eltartható friss dobozos tej**, mely 10 nap szavatossággal készül, de akár 20-30 nap eltarthatósági idő is biztosítható.

A **Tolnatej Zrt.** Tolna megye második legnagyobb gazdasági társasága. 100%-os magyar tulajdonban van, és 560 munkavállalót foglalkoztat. Éves szinten 130 millió liter tejet dolgoz fel, főleg a **társaság fő tevékenységét jelentő sajtgyártás** céljából (Tolle), gyártási kapacitása évi 12'000 tonna sajt. Porító üzemrésze is van, amely elsősorban a savó melléktermék feldolgozást végzi, és napi 500 ezer liter folyadék porítására alkalmas. 2002 óta hárommilliárd forintot költött beruházásra: szennyvíztisztító rendszer korszerűsítésére, vízkezelési technológia fejlesztésére, külső és belső vízhálózat felújítására, új hűtőexpediáló komplexum építésére, sajtदारaboló, reszelő és szeletelő vonalak beüzemelésére, csomagoló gépsorok lecserélésére, túrózó és ömlesztő üzemrész kiépítésére, emellett folyamatos a tejsomagoló gépek cseréje, és az energia előállító és felhasználó rendszerek korszerűsítése.

A Danone Csoport friss tejtermék üzletágában a **Danone Kft.** 1994 óta van jelen Magyarországon. A Danone Tejtermék Gyártó és Forgalmazó Kft. 2003-as forgalma 2004-re 5 százalékkal, 21 milliárd forintra nőtt, ezzel **a cég a friss tejtermékeknél 30 százalékos piaci részesedést szerzett.** A Danone 2003-ra megduplázta exportját, amely a forgalomnak mintegy 8 százalékat tette ki. A francia Danone csoport magyarországi leányvállalata az 1994-es megalakulása óta mintegy tizenegymilliárd forintot költött beruházásokra, az idei terv 1,2 milliárd forint. A 2003-as fejlesztésekből 650 millió forintot tett ki egy új gyártósor beüzemelése, melynek segítségével új termékeket vezettek be a piacra. Az AC Nielsen adatai szerint **a Danone részesedése a gyümölcsjoghurtok piacán ötvenöt százalék.**

A **VeszprémtejZrt.-t** 1993-ban a francia Bongrain Csoport, Európa vezető multinacionális sajtgyártó cége privatizálta. A társaságnál ma két üzemben folyik a termelés: a veszprémiben, és a keszthelyiben. A veszprémi üzemegységben a BAKONY márkaerő alá tartozó camemberteket, napi termékeket (tej, tejtől, kefir, joghurtplusz), és túrókrémeket valamint a

piacvezető TIHANY Camembert családot gyártják. Keszthelyen pedig a natúr túrók és a körözöttek készülnek.

A magyar piacon jelen lévő tejipari vállalat a **Friesland Hungária Zrt.** története akvizíciós lépések sorozata. Magyarország egyik meghatározó tejipari cége több tejipari társaság felvásárlásával szerezte meg előkelő pozícióját, ám annak megtartásához és növeléséhez szükség volt a fúziók révén létrejött cég logisztikájának, kereskedelmének és marketingjének tudatos fejlesztésére is. A folyamatos növekedést a '90-es években a holland tulajdonban lévő Nutricia csoport kezdte meg, amely 1995-ben jelent meg a magyar piacon, ahol néhány év leforgása alatt 20%-ot meghaladó részesedést ért el, és ezzel hazánk tejiparának meghatározó szereplőjévé vált. **A dinamikus növekedés során a vállalatcsoport a Hajdútej Rt., a Zalkatej Rt., a Balmaztej Rt., a Sárréti Tej Rt., a WÉS Rt., a Yogo Kft., a Szabolcstej Rt. és végül a Mátratej Rt. megszerzésével bővítette érdekeltségi körét.** Az elmúlt években tapasztalt dinamikus növekedésnek és a folyamatos fejlesztéseknek köszönhetően a Friesland Hungária Zrt. ma a magyar tejipar egyik meghatározó cége. A vállalat az Uniós csatlakozásra való felkészülés jegyében a csatlakozást megelőző 2 és fél évben 3,5 milliárd forintot fordított üzemei korszerűsítésére. Árbevétele 2005-ben 52 milliárd forint volt. Ezzel nemcsak 1500 saját alkalmazottjának nyújtott munkalehetőséget, hanem további 10.000 ember számára biztosította a megélhetést a tejágazatban.

Elmondhatjuk, hogy néhány éve **a magyar tejipar** mind minőségben, mind választékban **európai színvonalú kínálattal** áll a hazai fogyasztók rendelkezésére, s emellett évente mintegy 80-100 millió USD értékű exporttal járul hozzá az élelmiszergazdaság devizabevételeéhez. **A megtermelt nyerstej minősége közel 87%-ban extra minőségű, amely megfelel a legszigorúbb EU követelményeknek is.** Az EU-csatlakozás után csak az extra minőségű tej kerülhetett ipari feldolgozásra és közvetlenül emberi fogyasztásra. Az elért magas minőségi színvonal annak köszönhető, hogy közel két évtizede a minőség szerint történik a tej árának fizetése hazánkban is. **A tejágazat legnagyobb gondja, hogy a belföldi értékesítés** a 2000. évi fellendülést követően a fizetőképes kereslet növekedésének hiányában, valamint a jelentős reklámmal támogatott tejet helyettesítő egyéb élelmiszerek, üdítők megjelenése következtében **visszaesett. Jelentős gondot okoz a belföldi értékesítésben az import termékek mind nagyobb volumenben történő beáramlása igen alacsony áron elsődlegesen a sajtoknál** -, mely tovább csökkent a hazai termékek fogyasztását.

Ugyanakkor a tejtermelés komoly lehetőségeket rejt magában. **A kutatások szerint a magyar felnőtt lakosság által legkedveltebb 12 élelmiszer magában foglalja a sajtot és a tejet is.** A kedveltségi index is pozitív irányban mozdult el az 1990-es évekhez képest. A tejágazat szereplőinek érdekein túlmutató feladat a hazai tej és tejtermék fogyasztás

ösztönzése, hiszen ma már köztudott, hogy a magyar tej- és tejtermékfogyasztás a táplálkozás-élettanilag szükséges szint alatt van. Az OÉTI által koordinált és végzett felmérések megállapították, hogy a felnőtt lakosság körében a nők 80%-a, a férfiak 70%-a nem érte el a minimum szükséges napi 800 mg kalciumfogyasztást.

**Magyarországon csak magyarok árulhatnak 2,8 százalékos tejet, de nem sokáig. Négy év múlva csak másfél és 3,6 százalékos tejet lehet forgalomba hozni.**

**A jégkrém gyártás erősen szezonális: a májustól augusztusig tartó szezonban bonyolódik az egész évi jégkrém-forgalom 80-90 százaléka.** A gyártók ugyan megpróbálnak másodlagos szezonokat létrehozni, húsvét, karácsony tájékára, ünnepi alkalmakra kedvet csinálni a fagyalttevéshez, de mindeddig mérsékelt sikerrel.

„**A piac polarizálódott, miközben az olcsó fagyaltokat és a drága prémiumtermékeket veszik, a középkategóriás jégkrémek kezdenek eltűnni**” (Sommer Ádám, az egykori Schöllert megvásárló Nestlé Ice Cream Hungária Kft. marketing vezetője). A jégkrém inkább az innovációról szól, a piac elvárja, hogy legyenek új ízek, kiszerezések, formák, irányzatok. **Az olcsóbb, kevésbé kifinomult termékek a piac körülbelül 45 százalékát teszik ki,** s jelentős piaci hányadot értek el a szupermarketek logójával eladott (úgynevezett kereskedelmi márkás) termékek. Ezek egyébként azért lehetnek olcsóbbak, mert gyöngébb minőségű, olcsóbb csomagolóanyagot használnak, koncentráltabb disztribúciós hálózatot tartanak fenn, ráadásul ezek olyan kisüzemek, amelyeknek alig vannak kiadásai, reklámra sem igen költenek. **Fagyaltfogyasztásunk európai szinten is alacsony, mindössze 3,5 liter,** szemben a nyugati 7-10 literrel, s az Egyesült Államok 20 literével. A hazaiak amellet, hogy keveset fogyasztanak árérzékenyek is. A tőkeerős multinacionális vállalkozások korán felismerték, hogy fontos, mi szerepel az árcédulán. A jégkrémcsaládját Eskimo-ról Algidára keresztelő Unilever, a Schöllert évekkkel ezelőtt felvásárló Nestlé, valamint a Baldauf Kft.-t megszerző horvát Ledo jó néhány alacsonyabb árfekvésű termékkel igyekeznek elnyerni a vékony pénztárcájú fogyasztók kegyeit. A versenybe a Lidl is beszállt, s mivel a csatlakozás óta megszűnt a hazai piac védelme, olcsóbb, saját márkás termékekkel árasztják el a piacot. A drágább, pálcikás és tölcséres jégkrémekből kevesebb fogy, de többet lehet velük keresni. **Az igen érzékeny magyar piacon a cukrászdák nem tudják felvenni a nagyok által kínált jégkrémekkel, így részesedésük évről-évre csökken.** Ennek ellenére szakemberek szerint korai lenne a **gombócos fagyaltok** temetése, mivel **a piacon 40-50 százalékban még mindig ez uralkodik,** míg 2002-ben összesen 27,5 milliárd forintos, míg 2003-ban már 40 milliárd forintos volt a hazai jégkrémpiac forgalma. A hazai jégkrém és fagyalttermelés 2003-ban elérte az 52,5 millió litert, ebből a nagyobb kiszerezésben kapható, úgynevezett **otthoni jégkrémek mintegy 75 százalékot tettek ki, míg a gombócos fagyaltok és a pálcikás jégkrémek 25 százalékot képviselnek.** Az ipari-jégkrémek piacát az Unilever márkája, az Algida vezeti 32 százalékos értékbeni részesedéssel. Az Algida



márkák vezető pozíciót tudhatnak magukénak az impulzus és a családi jégkrémek piacán egyaránt. Az impulzus termékek piacán, értéket tekintve az Algida 69 százalékos részesedéssel bír, míg a Magnum 40 százalékos részt képvisel a teljes pálcikás jégkrém piacból.

## **2. 6. Malomipari termékek és keményítő gyártása**

Az alágazatban összesen több mint 300 vállalat van, és ezek 5400 embert foglalkoztatnak, ezeknek 95%-át közvetlenül maga a malomipar. **A vállalkozások méretszerkezete erősen hasonlít a kenyér-, liszt- és tésztaféle gyártás szerkezetéhez.** A vállalatok 2/3-a mikrovállalkozásnak mondható, és csak 7% az 50 főnél többet foglalkoztató. Ugyanakkor például a malomiparban utóbbiak foglalkoztatják a dolgozók csaknem 50%-át, a keményítőgyártásban pedig a 89%-át.

<b>Malomipari termékek és keményítő gyártása vállalatai és foglalkoztatottjai 2005-ben</b>						
<b>Vállalati kategória</b>	<b>1-9 fő</b>	<b>10 - 19 fő</b>	<b>20 - 49 fő</b>	<b>50-249 fő</b>	<b>250 fő fölött</b>	<b>Összesen</b>
A telephelyek száma	210	47	42	23	2	<b>324</b>
A telephelyek aránya	65%	14,50%	13,00%	7,00%	0,50%	100%
Foglalkoztatottak száma	530	686	1449	2064	675	<b>5404</b>
Foglalkoztatottak aránya	9,8%	12,7%	27%	38%	12,5%	100%

### **Két jól elkülöníthető szakterület az alágazaton belül:**

- **A malomipari termékek gyártása:** liszt készítése cereáliákból, zöldségből, gyümölcsből; búzaliszt, rozsliszt, kukoricaliszt gyártása, dara, pellet (napraforgódara), és egyéb malomipari termék; hantolt rizs, törmelék rizs, cereáliák feldolgozása során keletkezett korpa, korpás liszt, egyéb maradék.
- **Keményítőgyártás:** ide tartozik a keményítő gyártása búzából, kukoricából, burgonyából és egyéb növényekből, illetve a szőlőcukor- és szirupgyártás, valamint a nyers és finomított kukoricaolaj gyártása.

### **A termelés sajátosságai**

A hazai malomipar természetesen szoros kapcsolatban van a gabonatermesztéssel input oldalról. Különösen a magyarországi búzatermesztéssel. A búza név, gyűjtő fogalom, hiszen a búza nemzetség több fajtát (közönséges búza, durumbúza, tönköly) is termesztik



Magyarországon. A termesztésre ható faktorok biológiai-, ökológiai-, termesztéstechnológiai- és ökonómiai tényezők között oszlanak el. Az egyik legfontosabb a fajta, melynek genetikai struktúrája nagymértékben meghatározza annak termőképességét és minőségét, a különböző élő- és élettelen hatásokkal szembeni viszonyát. A termesztéstechnológiai/agrotechnika tényezőkön belül a tápanyag-visszapótlás és gazdálkodás szerepe kiemelkedő, ezen belül a termés mennyiségét és annak minőségét legnagyobb mértékben a nitrogén mennyisége befolyásolja. Az egyik talán legfontosabb kereskedelmi jellemzője a búzának a **sikértartalom: a siker fehérjékből álló lisztalkotó.**

A tápanyagtartalom szempontjából számottevő a feldolgozás. E szempontból **a legjobb liszt, a teljeskiőrlésű, vagyis amiben benne van a búzacsíra, korpa is.**

### **Piaci helyzet**

A hazai malomipar – a legnagyobb EU-versenytársakhoz hasonlóan – jelentős *kapacitásfelesleggel* küzd: **korábban a működő 113 malom őrlőkapacitása mintegy 2,5 millió tonna volt, a belföldi lisztpiac ezzel szemben évente csupán körülbelül 1,3-1,4 millió tonna malmi búza iránt támasztott keresletet. Az utóbbi években körülbelül 40 malom zárt be, a névleges kapacitás 30%-al csökkent, de még ez is kevés a helyzet normalizálódásához. Jelenleg országosan 57 malomtulajdonos kezében 73 malom működik.** Az alapanyag ellátás 100%-ban hazai eredetű. **A hiper- és szupermarket láncok térnyerésével párhuzamosan a kisebb, lokális sütőipari vállalkozások bezárása valószínűsíthető.** A lisztpiacon erősödő versenyben való helytálláshoz a termelők és feldolgozók között közvetlen és stabil kapcsolatrendszerre van szükség. Az egyik legjelentősebb vállalat a Cerbona Zrt., amely finomlisztet, étkezési búzadarát, fehér kenyérlisztet, félféher kenyérlisztet, tésztaipari lisztet, fogólisztet, teljes kiőrlésű búzalisztet, fehér sütőlisztet és barna sütőlisztet is gyárt.

**A gabonaágazatban a legsürgetőbb feladat az intervenció infrastrukturális hátterének (elfogadható számú és megfelelő műszaki színvonalú raktárkapacitás) megteremtése.** Emellett a gazdaságpolitikai döntések vezérmotívumának általában a termelés, raktározás, árkezelés, minőségbiztosítás és fuvarozás hatékonyság-növelő tartalékainak érvényre juttatása kell lennie. A fejlesztési jogcímenek adható nemzeti támogatásokat is e célokra szükséges összpontosítani.

A magyarországi lakosság átlag lisztfogyasztásunk évente 86 kg/fő. A hazai malomipar őrlési szükséglete kétmillió tonna. **A közraktározás gyakorlata elsősorban nagyüzemi privilégium, a kistermelői gyakorlatban meglehetősen ritka, a kis mennyiség, a jelentős adminisztrációs terhek és az újabb banki elkötelezettség miatt.** (Ezért tehát a kistermelők

kénytelenek a jó néhány spekulációra „bázírozó” kereskedő valamelyikének odaadni a terményt.)

„Míg egy évvel ezelőtt az aratási szezonban tonnánként 18, később 22-23 ezer forintért vásárolták a búzát, az idén az indulóár 24-25 ezer forint volt, s most már 30 ezer forintnál tartanak. Önmagában ez is legalább 20 százalékos lisztdrágulást jelentene, ám ebbe még nem számolták az energiadrágulást.” (Potsa Zsófia, a Gabonaszövetség főtitkára)

**A keményítőgyártás legfontosabb alapanyaga a búza és a kukorica.** A kukorica takarmányként, emberi táplálékként és ipari alapanyagként egyaránt fontos. Az Európai Unió vezető kukoricatermelő tagországa, Franciaország után hazánk rendelkezik a legnagyobb kukorica termőterülettel. A 2005-ös 7,7 tonna országos átlaggal az össztermés az EU-25 mennyiségének mintegy 16 százalékát tette ki. Viszonylag kiszámítható jövedelmet biztosít az ágazaton belül a kukorica termesztése, amely néhol még a hektáronkénti 11 tonnát is meghaladta. Ugyanakkor az állatállomány csökkenésével megnőtt a kukoricafelesleg. A jelentős túlkínálat miatt sürgető feladattá vált a készletezéshez és a kivitelhez szükséges infrastruktúra javítása, fejlesztése. Az AVOP keretén belüli raktárépítés lehetőségével mintegy 2,5 millió tonna raktárkapacitás-bővítéssel számolhatunk.

**A búzakeményítő felhasználására kerülhet az élelmiszeripar összes ágazatában (puding és krémprok, cukrászati-, pék- és tartós sütemények gyártásánál, természetbarát ragasztók és töltelékek készítésére). A módosított búzakeményítő felhasználása a kenyér, a kifli, a zsemle és a szárazsütemények sütésénél a legeredményesebb.**

*A burgonyakeményítőt szintén elsősorban élelmiszeripari felhasználásra gyártják.*

## **2. 7. Haszonállat- és hobbiállat-eledelel gyártás**

Az alágazatban összesen 551 vállalatnál több mint 6000 ember dolgozik. 2 területe közül egyértelműen a **haszonállat-takarmány gyártás a jelentősebb**, a vállalatok száma tízszeres, a másik szakterülethez képest, és a teljes alágazaton belül a dolgozók 75%-át is ez a terület foglalkoztatja. **Láthatóan kevés a nagyvállalat, inkább a kisvállalkozások játszanak fontos szerepet. A vállalatok 90%-a 20 főnél kevesebben dolgozik.**

<b>Haszonállat- és hobbiállat-eledelel gyártás vállalatai és foglalkoztatottjai 2005-ben</b>						
<b>Vállalati kategória</b>	<b>1-9 fő</b>	<b>10 - 19 fő</b>	<b>20 - 49 fő</b>	<b>50-249 fő</b>	<b>250 fő fölött</b>	<b>Összesen</b>
A telephelyek száma	432	66	31	18	4	<b>551</b>
A telephelyek aránya	79%	12,00%	5%	3,30%	0,70%	100%
Foglalkoztatottak száma	696	969	1070	1592	1825	<b>6152</b>
Foglalkoztatottak aránya	11,3%	15,7%	17,4%	25,8%	29,7%	100%

Az alágazat elkülöníthető fő területei:

- **A haszonállat-eledel gyártása** (takarmánykészítmény haszonállat és növények etetésére): sertéstakarmány-készítmény, szarvasmarhatakararmány-készítés, juh-, kecske- és egyéb kérődző haszonállat-takarmány készítése, szárnyastakarmány-készítmény, egyéb haszonállat takarmánykészítménye.
- **Hobbiállat-eledel gyártás:** egységes premix (a premix: különböző mikroelemek és vitaminok vivőanyaggal alkotott keveréke), komplett premix, eledel (táp, tápszer) hobbiállatok és növények etetésére. A hobbiállat-eledel gyártásra jellemző, hogy ez gyakran összekapcsolódik maguknak a hobbiállatoknak a kereskedelmével, és gyakran egy üzlethelyiségben realizálódik a két eltérő profil.

### **Termelés – értékesítés/ piaci kapcsolatok – a különböző piaci szegmensekben, általános piaci trendek**

A többnyire külföldi érdekltségbe került hazai takarmánygyártókra ugyancsak az alacsony kapacitáskihasználtság, valamint az alacsony technikai színvonal a jellemző. A gabonafélék ár-versenyképességének romlása, és az abrakfogyasztó állatállomány visszaesése e szektorban is komoly problémát okoz. Jelentősebb drágulásra számíthatnának a takarmányvásárlók, vagyis az állattartók, ugyanis a takarmány egy része importból származik, amit a gyengülő forintkurzus is drágít. Teszi ezt annak ellenére, hogy a takarmányipari cégek többsége képtelen lesz áremelési törekvéseit érvényesíteni, mivel az állattartók többsége nem képes megfizetni a magasabb árat, a hús- és baromfitermékek árában is jelentős változás várható.

A nagyobb takarmányozó cégek, mint az Agrokompex C. S. Zrt., vagy a Bábolna Kft. **gyakran kiegészítő szolgáltatásokat is nyújtanak vásárlóik számára**, pl.: különböző szakmai tanácsadást, egészségügyi vizsgálatokat, minőségbiztosítási tanácsadást, kereskedelmi finanszírozást.

A legmeghatározóbb cég a **Bábolna Takarmányipari Kft.**, bábolnai előkeverékekből **készül az ország teljes belföldi takarmány felhasználásának több mint egynegyede, évi 1 millió tonnát meghaladó késztakarmány.** A belföldi piacon mintegy 200, a hazai viszonyok között jelentős kapacitású keverőüzemet és állattenyésztő gazdaságot látnak el folyamatosan különböző termékekkel. A cég több mint 700 termékével meghatározó szereplője a magyar takarmányipacnak. Termékeik közt premixeket, koncentrátumokat, keveréktakarmányokat, takarmány-kiegészítőket kínálnak.

A piacon újdonságot jelent a **bio-takarmányok megjelenése** is, így a **zöldcsíra-takarmányé**, amelyet vízkultúrás csíráztatási eljárással állítanak elő búzából, árpából; élő, természetes

hatóanyagú, gazdag tápértékű és nem utolsósorban olcsó takarmány. Előnyei, hogy ésszerűsíthető és jelentősen olcsóbbá tehető a napi takarmányozás; megszüntetheti a téli takarmányozás nehézségeit; javul a takarmányok hasznosulása, az állatok tömeggyarapodása és szaporodásbiológiai mutatói; növekszik az állatok ellenálló képessége; kedvezően változnak a végtermékek minőségi tulajdonságai: márványozottság, hússzín, eltarthatóság; egyben nő a húsalapú termékek piacképessége.

## **2. 8. Kenyér, friss tésztaféle, és tartósított lisztesáru, egyéb tésztaféle gyártása**

Az alágazat jelentős számú munkavállalót, 32 ezer embert foglalkoztat, összesen csaknem háromezer cégen belül. Mindez azt is jelenti, hogy **az élelmiszeriparban dolgozók közel egynegyed ebben az alágazatban dolgozik. Igazi nagyvállalat nagyon kevés van, az egész alágazat több mint 95%-a 50 főnél kisebb üzem nagyságú.**

<b>Kenyér, friss tésztaféle, és tartósított lisztesáru, egyéb tésztaféle gyártás vállalatai és foglalkoztatottjai 2005-ben</b>						
<b>Vállalati kategória</b>	<b>1-9 fő</b>	<b>10 - 19 fő</b>	<b>20 - 49 fő</b>	<b>50-249 fő</b>	<b>250 fő fölött</b>	<b>Összesen</b>
A telephelyek száma	1963	565	297	105	3	<b>2933</b>
A telephelyek aránya	67%	19,30%	10,00%	3,60%	0,10%	100%
Foglalkoztatottak száma	5690	7600	9350	8303	1150	<b>32093</b>
Foglalkoztatottak aránya	18%	24%	29%	26%	3%	100%

### **Az alágazat elkülönülő szakterületei:**

- **Kenyér és friss tésztaféle gyártása.** Ide tartoznak a friss-, illetve a tartós kenyér, a friss péksütemény, a friss cukrászsütemény, egyéb (elsősorban tojást nélkülöző) péksütemények gyártása.
- **Tartósított lisztesáru gyártása:** kétszersült és egyéb pirított termékek, egyéb száraz áru; egyéb lisztes termékek; egyéb pékáru.
- **Egyéb tésztafélék gyártása:** nem főzött tészta (töltetlen), száraztészta, feldolgozott (töltött, főzött és egyéb) tészta, kuskusz (búzából - esetleg más gabonanövényből - készült durva dara).

### **Termelés – értékesítés/ piaci kapcsolatok – a különböző piaci szegmensekben, általános piaci trendek**

Maga az alágazat természetes módon erősen kapcsolódik egyrészt a mezőgazdaságon belül a gabonatermesztéshez, másrészt a többi élelmiszeripari alágazat közül a malomiparhoz, és az

egyéb tésztafélék gyártásához is. **A tészta Magyarországon stratégiai termék**, az első tíz legnépszerűbb étel egyike. A fogyasztási adatokat szemlélve kilenc-tizedikek vagyunk az országok listáján. **Az éves tésztagyártás Magyarországon 65'000 tonna körül alakul.** Az egy főre eső tésztafogyasztás 6,5 kg/év. **Az előállított kiváló minőségű tészta 98%-a a hazai piacon találja meg a helyét.** A magyar tésztagyártók a hagyományoknak megfelelően 90%-ban tojástartalmú tésztát állítanak elő, de igen felkészültek mind technológia, mind minőség és kapacitás szempontjából a tojásnélküli és **durum tészta** (amely durumdarából, más néven szemolinából készül) iránti igények kielégítésére. A világon a durum- vagy más nevén keményszemű, üveges, illetve makaróni-búza (*Triticum durum*) vetésterülete a legutóbbi években 20 millióról 30 millió hektárra nőtt, s ez összefügg a száraztészta növekvő fogyasztásával. Európában 2,1– 2,2 millió hektáron termesztik. Ebből mintegy 1,7 millió hektár Olaszországban található, ott a búza teljes vetésterületének több mint a felén durumbúza terem. Termőhelye a közönséges búzáétól délebbre van, a mérsékelt égöv melegebb és szárazabb övezeteiben. Gyengébb az alkalmazkodóképessége és szerényebben terem, mint a közönséges búza. Ugyanakkor vannak előnyei a hagyományos búzával szemben. **Hazánkban a száraztésztát általában a jó minőségű közönséges búza lisztjéből tojással készítik.**

A hazai sütőipar helyzetére jellemző, hogy jelenleg egy kilogramm kenyér átlagos átadási ára - amelyért a sütőipari üzemek a kiskereskedőknek adják az árut - 105-155 forint között mozog. Ez már nem fedezi a megnövekedett költségeket. **„Ahhoz azonban, hogy fejlesztésre is jusson az üzemekben, legalább 20-22 százalékos áremelés volna szükséges”** (Ilonka Boldizsár, a Magyar Pékszövetség elnöke). A hazai szakértők szerint több mint 10 milliárd forintnyi beruházást kellene végrehajtani két év alatt ahhoz, hogy versenyképesebbek és korszerűbbek legyenek a magyar pékségek. **2006-ban a sütőiparban működő mintegy 1300 magyarországi pékség nyeresége árbevétel arányosan nulla-két százalék között mozog.** A sütőipar idei árbevétele 96 milliárd forint körül lesz, ami jövőre várhatóan 105 milliárd körül alakul majd. Négy évvel ezelőtt még 1800 pékség működött Magyarországon, ám a sütőipar ma már a túlélésért küzd. Ráadásul jövőre az ideihez hasonló körülményekre számítanak. A tevékenység hatékonyabbá tétele érdekében a Magyar Pékszövetség kezdeményezésére **több pékség összeállt, hogy közösen szerezzék be az elektromos áramot.** Mintegy 90 üzem a szabad piacról, a korábbiaknál olcsóbban vásárolta az áramot az idén. Az érdekképviselő ezért most azon munkálkodik, hogy az elektromos áramhoz hasonlóan a gázt is olcsóbban vásárolhassák a közös beszerzés révén. Az elmúlt időszakban 5 százalékkal csökkent a kenyérfogyasztás, másrészt a nagy áruházláncok sütődéinek megjelenésével jelentősen nőtt a kínálat. **Új jelenséggént figyelhető meg a szeletelt kenyér fokozott térnyerése**, szakértők szerint akár a kenyerek 30-40%-át is elérheti ennek a kenyértípusnak az értékesítése.

**Több cég is a bővüléssel, társulással, akvizícióval próbál a piacon maradni.** A Zalaco Rt. az elmúlt négy év során jelentős bővítést hajtott végre. Ennek következtében a Lövő Sütőipari Rt. Sopron, Kapuvár, Lövő termelőüzemekkel, a zalaszentgróti Gróti Pékség Kft.-vel, és legújabb vásárlásuk eredményeképpen, a zalaegerszegi Méry Pékség Kft.-vel, mint társvállalatokkal mostanra a megye és a nyugat-dunántúli régió legnagyobb napi friss árut előállító sütőipari cégcsoportjává vált. Ez a **koncentráció** összehangolt kereskedelempolitikát, a költségek optimalizálását, és a szériatermelésben rejlő lehetőségek jobb kiaknázását teszi lehetővé; mindezzel alapot teremtettek hosszú távú céljaik elérésére.

*„A hazai sütőipar jellegzetes strukturális problémája, hogy nem léteznek igazán nagyüzemek, a piacon inkább középüzemek versenyeznek a fennmaradásért. Ez a helyzet tarthatatlan, ugyanis az euró-övezethez való csatlakozással a koncentráció elengedhetetlenné válik. Éppen ezért a magyar élelmiszer- és feldolgozóiparnak most, a rendelkezésre álló időszakban kell felkészülni, feltőkésíteni magát, kiépíteni kapcsolatait és megvásárolni a legmodernebb technológiákat. Vállalati stratégiánkat ezen szempontok és körülmények mentén alakítottuk ki. Célul tűztük ki azt, hogy eredményesen felkészüljünk a külföldi nagyvállalkozói cégek megjelenésére a magyar sütőipari piacon, ezért az elmúlt négy év során jelentős bővítést hajtottunk végre.”* (Zalaco Sütőipari Rt.)

A hazai sütőipari piacon jelentős helyet foglal el a **Győri Sütőipari Kft.** Az elmúlt években több tőkeemelést hajtottak végre, melyet a folyamatos termelési technológiai, termékfejlesztési, logisztikai beruházások tettek szükségessé. A stratégia fontos eleme, hogy a társaság a sütőipari termelés teljes választékát kínálja vevőinek. Jelenleg több mint 350 féle terméket gyártanak. Az újdonságok kifejlesztésénél kiemelt figyelmet fordítanak az egészséges táplálkozás, az egészséges életmód követelményeire. A termékfejlesztés középpontjában a tartós csomagolt termékek állnak. Ezek a gyártmányok három évvel ezelőtt még elenyésző hányadot képviseltek a termékválasztékban, ezzel szemben napjainkban már a Győri Sütőipari Kft kínálatának több mint 60%-át adják. A Győri Sütőipari Kft termelő tevékenységét három üzemben folytatja Győrben, Pannonhalmán és Csornán közel 330 fő alkalmazottal.

Nehezíti a sütőipar helyzetét, hogy egyre jobban terjed a számlázás nélküli árumozgás, továbbá igen sok az illegális munkaerő, elsősorban a pékségekben. Ennek hátterében az áll, hogy a sütőipari termékeket forgalmazó kereskedelmi cégek egy része nyereséget könyvel el az értékesítésen, ugyanakkor a sütőipari vállalkozások jelentős része nullszaldós, így képtelenek az alkalmazottakat az elvárásoknak megfelelően megfizetni. A sütőipari cégeknél az is egyértelmű, hogy a költségek növekedése az utóbbi időben nagyobb volt, mint az árbevételé. **A legálisan működő vállalkozások árbevétel-arányos nyeresége néhány évvel ezelőtt még elérte a hét-nyolc százalékot, napjainkban a profit azonban maximum**



**három százalékot tesz ki.** Ilyen körülmények között a cégek komoly hányada nem tudja biztosítani a termékár-növekedéssel arányos béremelést. **A szakma képviselői szerint ezért a minimálbér bevezetése is inkább feszültséget, mint előnyt jelentett ennek az iparágaknak.** A sütőiparnak az egyik legnagyobb gondot az európai uniós csatlakozásból adódó minőségi követelmények korábbi teljesítése és az ebből fakadó költségnövekedés okozta.

## **2. 9. Édesség gyártása**

Az alágazat valamivel több, mint 6000 főt foglalkoztat 288 vállalton belül. A vállalatok 83-84%-a mikro - vagy kisvállalkozásnak mondható, és 6-7% a nagyvállalat. A foglalkoztatottak 2/3-a 50 főnél több emberrel dolgozó vállaltnál keresi a kenyerét.

<b>Édességgyártás vállalatai és foglalkoztatottjai 2005-ben</b>						
<b>Vállalati kategória</b>	<b>1-9 fő</b>	<b>10 - 19 fő</b>	<b>20 - 49 fő</b>	<b>50-249 fő</b>	<b>250 fő fölött</b>	<b>Összesen</b>
A telephelyek száma	204	36	29	13	6	<b>288</b>
A telephelyek aránya	71%	12,50%	10,00%	4,50%	2,00%	100%
Foglalkoztatottak száma	453	527	1001	1570	2498	<b>6049</b>
Foglalkoztatottak aránya	7,5%	8,7%	16,5%	26%	41,3%	100%

Ehhez az alágazathoz tartoznak **kakaó, csokoládés készítmények** (ét/tej tábláscsokoládék, szeletes áruk, desszertek, üreges figurák és a hungarikumnak számító szaloncukrok), **cukorkaárúk** (töltött és töltetlen kemény cukorkák, zselék, karamellák, gumicukorkák és drázsék), **csokoládé – és kakaótartalmú élelmiszer, csokoládé.**

### **Termelés – értékesítés/ piaci kapcsolatok – a különböző piaci szegmensekben, általános piaci trendek**

Magyarországon az elmúlt két évben az édesipari termelés növekedési üteme csökkent, az éves növekedés alig haladta meg az 1%-ot. Ennek elsődleges okát nagyrészt az áruszerkezet megváltozásával, az alacsonyabb értékű termékcsoportok termelésének visszaesésével, kisebb mértékben az import növekedésével magyarázható, ami az Európai Unió csatlakozásunkból is fakad.

Az édesipari piac viszonylag heterogén, sokszereplős. A nemzetközi nagyvállalatok mellett **számos kis- és középvállalat** igyekszik megfelelni az igényeknek. A fogyasztók kegyeiért kiélezett verseny folyik. Ennek tudható be, hogy **a hazai kínálat sem szerkezetében, sem külső megjelenésében nem különbözik a fejlett európai országokétól.**



A cukorkák piaca éves szinten mintegy 9000 tonnás piacot jelent, a világpiacon a trendekkel ellentétben a magyar felvevőpiacon, az össztermelésen belüli aránya csökken. Nagyrészt a szénhidrátok, édességek fogyasztása elleni növekvő médiáhatás, valamint az **alternatív édességtípusok terjedése miatt (pl. müzliszeletek)**. A cukorkapiacra az öt legmeghatározóbb cég: a Győri Keksz Kft, a Nestlé Hungária Kft, a Sweet Point Kft, a Stollwerck Budapest Kft. és a Ferrero Magyarország Kft.

**Az édesiparon belül a legnagyobb részarányt és a legtöbb terméket a kakaós és csokoládés áruk képviselik.** Fogyasztásuk éves szinten meghaladja a 60 ezer tonnát, és ez folyamatosan nő. Ebben a piaci szegmensben a legmeghatározóbb a Nestlé Hungária Kft, ezt követi a Stollwerck Budapest Kft. (2004-ig ide sorolható volt a Kraft Foods Hungária Kft., azonban a cég bezárva fővárosi gyárát, Pozsonyba települt.) A különleges ajándék-csoportban a Ferrero Magyarország Kft-t és a Szamos Marcipán Kft-t kell megemlíteni. A szaloncukorgyártásban pedig egyértelműen a Sweet Point Kft. a meghatározó.

**Az édesipari tartós sütemények szegmense** (kekszek, ostyák, teasütemények) **az alágazaton belül a második legjelentősebb termékcsoporthoz**, mennyiségében az évi 30 ezer tonna forgalmat is meghaladja. Az ide tartozó termékek kedveltsége viszonylagos olcsóságukkal van összefüggésben. Az utóbbi időben egyre nagyobb szerephez jutnak a tartós, puha piskóták, piskótatekercek. **A tartós édesipari sütemények mindegyikénél – éppen a tartósság biztosítása miatt – a különleges csomagolás alapvető szerepet játszik.** Ezen termékcsoporthoz a legmeghatározóbb gyártói a Győri Keksz Kft., illetve a Detki Keksz Kft. A termékcsoporthoz belül az export és az import nagyságrendje – néhány terméket kivéve - közel azonos. **A hazai édesipari piac teljesen nyitott. A legnagyobb gyártók, akik a forgalom csaknem háromnegyedét adják, multik leányvállalatai. Ezek saját gyártmányaik egy részét exportálják, és közel azonos nagyságrendben importálják vállalat-csoportjuk ismert márkáit.** Mind az exportra, mind az importra kb. 3-5 %-os éves növekedés a jellemző.

## **2. 10. Tea, kávé feldolgozás, fűszer és ételízesítő gyártása, dohánytermék gyártása**

Az alágazatba sorolt 92 vállalat összesen közel 3000 embernek ad munkát Ezen belül is a fűszer – és ételízesítő-gyártás adja ennek több mint felét. Általánosságban elmondható az alágazatról, hogy a többihez képest viszonylag alacsony a kifejezetten kicsi, mikrovállalkozások aránya, bár így is 50% fölötti (az élelmiszeriparon belül csak a tejipar, és a cukorgyártás esetén volt kisebb ez a szám). Ugyanakkor közel 10% az 50 főnél többet foglalkoztató vállalatok aránya.

**Tea, kávé feldolgozás, fűszer és ételízesítő gyártása, dohánytermék gyártás vállalatai és**

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők *Élelmiszeripari ágazat*

foglalkoztatottjai 2005-ben						
Vállalati kategória	1-9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50-249 fő	250 fő fölött	Összesen
A telephelyek száma	50	20	13	7	2	<b>92</b>
A telephelyek aránya	54%	22,00%	14,00%	7,50%	2,20%	100%
Foglalkoztatottak száma	135	294	449	1248	800	<b>2926</b>
Foglalkoztatottak aránya	4,5%	10%	15,5%	43%	27%	100%

Mivel itt meglehetősen különböző tevékenységek tartoznak egyetlen alágazati besorolás alá, ezért érdemes külön-külön is megnézni, hogy mit mutat a vállalati méretstruktúra az egyes elkülöníthető tevékenységeknél.

**Például a tea - és kávéfeldolgozás esetében sokkal erősebb a középmezőny, a közepes méretű vállalkozások arányaiban jelentősebbek, mint a fűszer és ételízesítő gyártás esetén.** Ugyanakkor a tea és kávé feldolgozás esetén nem is beszélhetünk kifejezett nagyvállalatokról sem. Míg a fűszer és ételízesítő-gyártása a jól látható piramis alakzatot követi: legtöbben a mikro-vállalkozások vannak, és ahogy haladunk felfele a vállalati méretstruktúra ranglétráján, számszerűleg egyre kevesebb a vállalkozások száma. **Dohánytermék gyártásával csak néhány cég foglalkozik Magyarországon és mindegyik a közép, vagy a nagyvállalati kategóriába tartozik.**

Tea, kávé, fűszer, ételízesítőgyártás vállalatai 2005-ben						
<i>Tea, kávé:</i>	1-9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50-249 fő	250 fő fölött	Összesen
A telephelyek száma	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>23</b>
A telephelyek aránya	48%	26,00%	21,70%	4,30%	0,00%	100%
<i>Fűszer, ételízesítő:</i>						
A telephelyek száma	<b>39</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>64</b>
A telephelyek aránya	61%	22,00%	9,30%	6,20%	1,50%	100%

#### Az elkülöníthető tevékenységi területek:

- **Tea, kávé feldolgozása:** azaz kávé, kávékivonat és pótkávé, tea gyártása
- **Fűszer, ételízesítő gyártása:** evet és ecetpótló, mártások és ételízesítők (paradicsomos ételízesítő és mártás, mustármagból készített ételízesítő), fűszerpaprika, féltermék és örlemény, más fűszerörlemény és – pótló gyártása, fűszer egészben, feldolgozva.
- **Dohánygyártás:** szivar, szivarka, és cigaretta gyártása.

#### Termelés – értékesítés/ piaci kapcsolatok – a különböző piaci szegmensekben, általános piaci trendek

**A teafeldolgozás ágazata a közelmúltban látványos virágzásnak indult.** Olyannyira számottevő a növekedés, hogy már jelentős a magyar export is, holott a magyar teaféleségek alapanyagának zöme külföldről származik. A teagyártás mellett a teafogyasztás is látványos növekedésnek indult Magyarországon az utóbbi időben. Tavaly mintegy 4 milliárd forintért értékesítettek teát – az egy főre jutó átlagos napi teafogyasztás 2,2 csészére emelkedett a GfK Piackutató háztartás-statisztikája szerint. **A hazai termelés azonban meghaladja a fogyasztott mennyiséget:** tavaly már 1360 tonna tea készült itthon, ami értékben 7-8 milliárd forintot jelent – a magyar gyártmányok jó része külföldön kel el ugyanis.

**A tea exportjának zöme gyakorlatilag egyetlen magyar vállalathoz, a Sara Lee Kávé és Tea Rt.-hez kötődik.** A Sara Lee magyarországi vállalata - a hazai forró ital piac vezető szereplője - a Chicago-központú Sara Lee Corporation legnagyobb vállalata a közép-európai régióban. Mintegy 450 főt foglalkoztat, kávé és teagyártással, forgalmazással. Magyarországon a Compactot 1991-ben privatizáló Sara Lee a közelmúltban, mintegy egymilliárdos beruházás révén alakította ki rákospalotai gyárában a második számú európai gyártóbázisát. A cégcsoport Magyarországra helyezte a teljes dániai és belgiumi teagyártását – csak Hollandiában tartotta meg az üzemét. Ezzel **a magyarországi vállalat nemcsak a hazai piacot látja el Pickwick és Sir Morton teáival, hanem a spanyol, cseh és az orosz piacot is.** A fekete tea alapanyagát a hagyományos teatermelő országokból hozzák, többek között Indonéziából, Srí Lankáról, Indiából. Egyelőre importtermék a gyümölcsteák alapanyaga is – ahogy a feldolgozónál mondták, e szárítványoknál is fontos a kiegyenlített minőség.

**Magyarországon a kilencvenes évek végétől, évente 6-10 százalékkal gyarapszik a piac. Piacvezetőnek a Sara Lee számít – a nagyok között őt követi a Lipton márka, melynek tulajdonosa az Unilever.** A piac mintegy 20-25 százalékat a kisebb márkák és az importőrök adják. Az ACNielsen Piackutató Kft. adatai alapján az elmúlt esztendő a Sara Lee és az Unilever termékei által irányított teapiacra 11 százalékos mennyiségi és 18 százalékos értékbeli növekedést hozott. A kereskedelmi márkák részesedése egyelőre szerény, mennyiségben 5, értékben 4 százalékos volt. **A magyar piac 41 százalékat a tradicionális fekete teák adták,** ám ezek az előző 12 hónaphoz képest 3 százalékos veszítettek részesedésükből. **Az eladások 24 százalékat a gyümölcsízű fekete teák jelentették** – s több mint 11 százalékos volt a valódi gyümölcsteák mennyiségi piacrésze, miközben a gyógyteák szintén 2 százalékkal nagyobb részesedést mondhattak magukénak. A piackutató felmérései szerint **a legkisebb termékcsaládot 7 százalékkal a zöld teák alkották.**

Ahogy a teafeldolgozás esetében, a hazai kávégyártás is **zömmel külföldi tulajdonban van,** és itt is a Sara Lee Kft. a meghatározó piaci szereplő (a Douwe Egberts kávék forgalmazója). A legutóbbi időkhöz képest a Kraft Food Hungaria Kft. és a Tchibo Budapest Kft. is fontos piaci szereplő volt. A Tchibo 1991-ben nyitott a kelet-európai piacok felé, és egy évre rá

leányvállalatot alapított Magyarországon is. A Tchibo Ház - a konkurens EduScho 1997-es felvásárlásával - napjainkra jelentős helyet foglal el a világ legnagyobb kávégyártói között. **A magyarországi piacon domináns a kereskedelemben forgalmazott őrölt pörkölt kávé, míg a horecában /Mozaikszó a Hotel+Restaurant+Catering (Café) elemeiből / értékesített kávé aránya a nyugati országokhoz képest igen alacsony. Az őrölt pörkölt kávé forgalmazása a kávépiac háromnegyedét teszi ki.** Ebben a szegmensben három jelentős cég rendelkezett meghatározó piaci szereppel: a Sara Lee Hungary Kft., a Tchibo Kft. és a Kraft Foods Hungaria Kft.

**A három cég közül a Jacobs Brandet gyártó Kraft Foods már korábban áttelepítette kávégyártását Ausztriába, illetve Szlovákiába. A Tchibo kivonulásával a "nagyöreg" Omnia márka révén hatalmas piaci szegmensre szert tett Sara Lee Hungary, a Douwe Egberts kávék gyártója gyakorlatilag magára maradt a hazai kávégyártásban.** A két nagy cég elvándorlását minden bizonnyal az is befolyásolta, hogy a 2004. május 1-i EU-csatlakozással megszűnt a pörkölt kávé behozatalát terhelő importvám.

Korábban megérte ipari méretekben behozni a zöldkávét, hiszen nem kellett kifizetni a pörkölt kávé importját sújtó 42%-os vámot. Ma azonban a vám eltörlésével más lehetőségek nyíltak meg a piaci szereplők számára. **Egyre több cég vállalkozik pörkölt kávé behozatalra.** Mindezt megkönnyíti az is, hogy a kávé ma már nincs jövedéki termék jellegű elbírálás alatt, mint volt május előtt, így gyorsabb, megszakítások nélküli a szállítás. Míg korábban minden nagy pörkölő viszonylag jó helyzetben volt, szemben a karsú konkurenciával, akik a kereskedelemben, és a horecában egyaránt drágábban tudták csak árulni a pörkölt kávét, ma, az állami szabályozások csökkenésével várható, hogy a kávé szektorban, ha nem is kiegyensúlyozottabb, de "egyre valószínűbb" lesz a verseny.

**A hazai fűszergyártók** közül a Szilasfood Kft., a Rubin Szegedi Parikafeldolgozó Kft., a Szegedi Paprika Rt., és a Zöldpont Fűszerkertészet meghatározó szereplői a hazai fűszerpiacnak. Utóbbi cserepes és frissen vágott fűszernövényekkel foglalkozik. **A hazánkban kapható fűszerek skálája igen nagy, különösen, amióta a távol-keleti és mediterrán, valamint egyéb egzotikus konyhák alapanyagait teret nyertek a főzni tudók között, és kiegészítették a hagyományos fűszerek piacát.**

**A magyarországi fűszergyártás egyik meghatározó szegmense a fűszerpaprika-őrlemények készítése. A fűszerpaprika granulátumok a fűszerpaprika durva aprítása majd osztályozása során előállított termékek.**

**A dohánytermékek** gyártása jól láthatóan kicsit kilóg az élelmiszeripar különböző ágazati közül, mégis, mint fogyasztási cikk, ide sorolandó. **A zömmel külföldi kézben lévő magyar dohányipar szereplői a privatizáció óta 300 millió dollárt költöttek fejlesztésekre. A hazai márkák máig túlsúlyban vannak, az elfüstölt szálak fele light-cigaretta.** Az ágazat

pillanatnyi kilátásai évről évre változhatnak, nagyrészt a szabályozói környezetet követve. **Az import dohány vámjának csökkentése, a nagy adóemelések, és ezzel összefüggésben a fekete piac térnyerése gyakorolják a legnagyobb hatást a hazai gyártókra.**

**A magyarországi piacvezető dohánygyár a British American Tobacco (BAT).** A magyar élelmiszeripar privatizációjának első szakaszában a jövedéki iparágak állami vállalatai voltak kifejezetten kelendők. Az élvezeti cikkeket gyártó cégek - dohány-, szesz-, sör- és édesipar - már az első körben, 1991-92-ben elkelték és külföldi tulajdonba kerültek. (Összehasonlításképpen: az élelmiszeripar magánosításba bevont további 61 társasága közül mindössze 5 talált vevőre ezen időszak alatt.) Elsőként az *Egri Dohánygyárat* vette meg a Philip Morris (amely 80 százalékos részesedésre tett szert) és az Austria Tabac. A két új tulajdonos nemcsak gyorsan reagált, de sokat is fizetett: a névérték dupláját adta a tulajdonrészért. A második a magánosítási sorban a *sátoraljaiújhelyi gyár* volt, ám itt csupán jelképes összeget fizetett az amerikai R. J. Reynolds. A gyár ugyanis csak szerény piaci részesedéssel, és ami még rosszabb, csak egy vitatott hazai licen szerződéssel rendelkezett. Mindennek később meg is lett a következménye. A *Pécsi Dohánygyárat* a BAT vásárolta meg, oly módon, hogy dolgozóit saját költségen juttatta tulajdonhoz. Az utolsó nagy falat a *debreceni gyár* értékesítése volt, amelyet a német Reemtsma-család tulajdonban működő vállalkozás vett meg. Vagyis a dohányipar a privatizáció révén teljesen külföldi kézbe került, ám a szakma tudatosan továbbra is magyar iparágról beszél.

Azóta a Reemtsma és a Philip Morris gyárait bezárták és a 2 cég kivonult a magyar piacról. Hiába a nagy nemzetközi "brand"-ek, a magyar dohánypiac kétharmadát olyan hagyományos márkák fedik le, mint a Sopiane, a Symphonia vagy a Helikon. A hazai - és nem utolsósorban olcsóbb - márkák iránti igényt mi sem bizonyítja jobban, minthogy az elmúlt években a dohánypiac legnagyobb változását az 1995-ben megjelent magyar magántulajdonban levő, hódmezővásárhelyi V. Tabac jelentette. Miközben a tradicionális dohánygyárak egymás között osztozkodtak a piacon, az alsó árszegmensben, a nevében is (Pannónia) az országra utaló gyártó megjelenése mára 7 százalékos piaci részesedést eredményezett. Igaz ugyan, hogy a V. Tabac piacra lépése és a Reynolds távozása időben egybe esik, de az amerikai cég a hódmezővásárhelyi versenytárstól függetlenül is zsákutcában érezte magát a magyar piacon. Nem volt olyan hazai márkája, amellyel komoly szezont hasíthatott volna ki magának, ezért a kivonulás mellett döntött, a Camel licencét eladva a debrecenieknek. Az erős hazai márkák leginkább a BAT-nak jelent a mai napig előnyt, hiszen a piacvezető 36,75 százalékos részesedését elsősorban a "Szofinak" köszönheti. A márkacsalád 1999-ben a piac több mint 30 százalékát lefedte. Noha a magyar márkák egyelőre 60-70 százalékos súlyt képviselnek, piaci arányuk azonban folyamatosan csökken. Ennél sokkal markánsabb jelenség, hogy a light-cigaretták egyre nagyobb jelentőségre tesznek szert. Amíg 1998-ban a piac 37 százaléka volt "könnyű", 2000-ben már 42 százalékos volt ez a mutató, 2001-ben pedig már közel fele-fele arányban fogyott a hagyományos és a light termék. Ez egyrészt



annak köszönhető, hogy **a gyárok technikai fejlesztéseket hajtottak végre** és képesek az ilyen csúcstermék előállítására is, másrészt a dohányipar is felismerte az egészségre kevésbé ártalmas fajták jelentőségét. Sőt, nemcsak felismerte, de kommunikálta is, köszönhetően az időközben elfogadott **reklámtörvénynek**, amelyet összességében üdvözlnek a dohányipar szereplői. **A statisztikák szerint a dohányosok száma konstansnak tekinthető Magyarországon** és a fogyasztás is viszonylag egyenletesnek mondható. Vagyis a dohányreklám nem azért szükséges az iparnak, hogy fogyasztásra ösztönözzön ma még nem dohányzó rétegeket, hanem sokkal inkább a fogyasztók informálására használják. A jelenlegi környezetet, amelybe a reklámtörvény mellett (*Magyarországon tilos a dohánytermékek reklámja az elektronikus sajtóban, a nyomtatott sajtó a címloldal kivételével közölhet dohányreklámot, feltéve, ha a lap nem fiatalkorúaknak szól*), a jövedéki adótörvény, az élelmiszertörvény, a dohányrendelet és persze a nemdohányzókat védő törvény is beletartozik, kedvez a versenynek és a régióban előnyt is jelenthet a magyar dohányiparnak.

A szektor ma nemcsak függ tőle, de támogatja is a magyar dohánytermelést. A 15 ezer természetű foglalkozó magyar család 1995-ben már-már feladta ezt a tevékenységét, az éves termelés 6 ezer tonnára esett vissza. Ez a dátum a hazai dohányipar számára drámai és csaknem végzetes volt, a termelés a mélypontra jutott. A válság okai voltak: 1. a bizonytalan termelési feltételek, alacsony árak és jövedelmezőség, tőke – és eszközhiány, a termelési kedv csökkenése; 2. a hazai alapanyag termelés visszaesése, nem megfelelő dohányfajták és minőség, az ipar alapanyaghiánya, magas importarány, termelői elbizonytalanodás; 3. a kereskedelem és forgalmazás kiszakadása a hagyományos vertikális integráció kereteiből; 4. feketekereskedelem térnyerése. 1995-ben a kormányzat **egyszeri 150 millió forintos intervenciós támogatást** nyújtott az ágazatnak, melyet a dohánytermelés fejlesztésére fordítottak. A külföldi tulajdonban levő gyárok pedig stabilizációs alapot (**a Dohánytermesztési Fejlesztési és Stabilizációs Alapot**) hoztak létre, melyből **három év alatt közel 440 millió forint** áramlott a dohánytermelés fejlesztésébe. Ekkor 15 ezer tonnára futott fel a dohánytermelés, ami már valamivel meghaladta a magyar dohánygyárok szükségletét. **Felgyorsult a fajtaváltás, visszaszorultak a magasabb kátránytartalmú fajták**, s így a mai napig növekszik a nemzetközileg elfogadott könnyebb (light) cigaretták alapanyagainak megfelelő dohányok részaránya.

Az ágazat integrációs csomópontjai: az alapanyag termelés (mezőgazdasági fázis), a fermentálás (elsődleges feldolgozás), a dohánytermék gyártás (ipari fázis), a kereskedelem, forgalmazás (kül- és belpiac, illetve a nagy- és kiskereskedelem).

Magyarország uniós dohánykvótája jelenleg évente valamivel több mint 12 ezer tonna. 2004-ben a szerződött nyersdohány mennyisége megközelítette a 11 ezer tonnát. 2003-ban a magyar cigarettagyártásban felhasznált 15 ezer tonna dohány 55-60 százaléka volt magyar termésű. 2004-ben az előző évi mintegy 19-20 milliárd szál cigarettával szemben - legális

forgalomban csak 15 milliárd szál talált vevőre. A drasztikus csökkenés oka a hirtelen felszökött feketeimport, aminek fő oka az ugrásszerűen megnövelt jövedéki adó. **A feketeimport arányát egyes szakértők - a szemétvizsgálatokat alapul véve – akár 35 százalékra is teszik a hazai fogyasztásban.** A cigaretta feketekezeskedelem miatti költségvetési bevétel-kiesés a különböző becslések eltérései miatt körülbelül 70-100 milliárd forintra tehető, ami évről évre nő. 2003-ban a dohányipar jövedéki adó és áfa címén összesen 260 milliárd forintot fizetett be az állami költségvetésbe. **A dohánytermékek belkereskedelmét két fő irányvonal reprezentálja, a dohánygyárak-nagykereskedők, valamint a nagykereskedők-kiskereskedők viszonya. Közös jellemzőjük, hogy a partneri viszony alapvetően értékesítési szerződésen alapszik.** A legnagyobb cigaretta nagykereskedő a magyar piacon a Hungarotabak-tobaccoland Zrt. Beszállítói a Philip Morris, Reemtsma, Austria Tabak, Interbrands, Altadis. A dohánygyáraknak a nagykereskedők jelentik a kapcsolatot a gyártás, illetve az import és a kiskereskedők között. A piacot négy-öt nagykereskedelmi cég uralja, s rajtuk bonyolódik a forgalom mintegy 90 %-a. A maradék 10 %-on körülbelül tíz másik nagy- és kiskereskedelmi vállalkozás osztozik. **A cigaretta feketekezeskedelem a forgalmazás legsúlyosabb problémája. Amíg az Unióban a feketekezeskedelem aránya alig 10 %, addig Magyarországon elérte a korábbi években a 13-15 %-ot, manapság pedig gyakran az említett 35%-ot is eléri.**

## **2. 11. Bor, sör, egyéb alkohol és üdítőital gyártása**

Az alágazathoz több jól elkülöníthető tevékenységi terület is tartozik az egész alágazat összesen 2315 vállalatnál 17 ezer embert foglalkoztat. A teljes élelmiszeripari foglalkoztatottak 12%-át. Ezen belül a 3 legmeghatározóbb terület a foglalkoztatottak számát tekintve az üdítőital gyártás (6000 ember), bortermelés (5500 ember), és a sörgyártás (3000 ember). Nagyon sok a mikró – és kisvállalkozás, már csak a 10 főnél kevesebbet foglalkoztató vállalatok aránya is közelíti a 90%-ot, 20 főnél kevesebbel dolgozik az egész ágazat 94-95%-a, ami rendkívül elaprózott vállalati méretstruktúrát tükröz.

### 14. táblázat

<b>Bor, sör, egyéb alkohol és üdítőital gyártása vállalatai és foglalkoztatottjai 2005-ben</b>						
<b>Vállalati kategória</b>	1-9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50-249 fő	250 fő fölött	Összesen
A telephelyek száma	<b>2013</b>	<b>174</b>	<b>77</b>	<b>46</b>	<b>5</b>	<b>2315</b>
A telephelyek aránya	87%	7,50%	3,30%	2,00%	0,20%	100%
Foglalkoztatottak száma	4209	2556	2657	5178	2698	17298
Foglalkoztatottak aránya	24%	15%	15%	30%	16%	100%



Az egyes tevékenységi területeken belül is megfigyelhetők különbségek, a gyümölcsbortermelés, és az egyéb, nem desztillált szeszes ital gyártás esetében gyakorlatilag az összes termelővállalat a 10 főnél kevesebbet foglalkoztatók körébe esik. Ezen belül az 5 főnél is kevesebbet foglalkoztatók közelítik a 99%-ot, ami a nagyon kicsi vállalatok, a családi termelés elterjedését mutatja, míg a sörgyártásnál ez kevésbé jellemző, és viszonylag nagy a középvállalatok aránya.

**Az egyes elkülöníthető tevékenységi területek:**

- Desztillált szeszes ital gyártása: brandy, borpárlat, whisky, rum, gin, gyümölcsesz, vodka, likőr, pálinka és egyéb szeszes ital.
- Etilalkohol gyártása: finomított szesz, legalább 80 térfogatszázalék alkoholtartalommal.
- Bortermelés: pezsgő, habzóbor, bor és must,
- Gyümölcsbor termelése: gyümölcsbor, méhsör, egyéb alkoholtartalmú italkeverék.
- Egyéb nem desztillált, erjesztett ital gyártása: vermut és szőlőből készített egyéb ízesített bor.
- Sörgyártás: hordós és palackos sör.
- Malátagyártás.
- Üdítőital gyártása: ásványvíz és szénsavas víz, egyéb ivóvíz palackozva és más csomagolásban; alkoholmentes (üdítő) ital, nektár, alkoholmentes sör.

**Termelés – értékesítés/ piaci kapcsolatok – a különböző piaci szegmensekben, általános piaci trendek**

A legnagyobb összegű külföldi befektetéseket vonzó tevékenységek között első helyen van az üdítőitalgyártás (56,8 milliárd Ft). /Ezt követi az édességgyártás (24,9 milliárd Ft), a sörgyártás (21,8 milliárd Ft), kávé és tea feldolgozás (16 milliárd Ft), tejtermékgyártás (14,7 milliárd Ft), zöldség- és gyümölcsfeldolgozás (13,3 milliárd Ft)./

Szembetűnő az élvezeti cikkek gyártásába irányuló beruházások túlsúlya: az üdítőital, az édesség, a sör és a dohánytermékek gyártása, valamint a kávé- és teafeldolgozás együttesen az összes külföldi befektetésnek több mint a felét vonzotta.

**Az italok részesedése a teljes agrárexportból 4–5%-ot tesz ki, és erőteljesen növekvő irányzatú. Az italexport másfélszerese az importnak.** Az alkoholmentes italok között az ásványvíz értékesítésének kedvez a kereskedelem koncentrációja, mert a terméket nagyobb eladótérben lehet kedvező körülmények között eladni. **A magyar vizek ásványi anyagokban**

gazdagabbak, mint a külföldiek, de exportjukat a szállítási költségek korlátozzák. A magyar fejenkénti 60 literes ásványvízfogyasztás egyelőre elmarad az uniós 80–100 litertől. Ugyanakkor már 2004-ben is 2003-hoz képest mintegy 50 százalékkal több szénsavmentes ásványvizet fogyasztottak Magyarországon. A belföldi piacon további növekedés és polarizáció várható. Egyrészt az ismert márkájú drágább vizek fognak elterjedni, másrészt a kereskedelmi láncok saját címkéjével ellátott olcsóbb vizei is jelentős tömegigényt elégítenek ki. A piacot sokáig három márkájával a Kékkúti Ásványvíz Rt. vezette, évi 8,1 milliárd forintos forgalommal. A Margitszigeti kristályvíz mintegy 20%-os piac részesedésével a második és a legnagyobb hagyományokkal rendelkező ásványvíz volt. Fontos résztvevője a piacnak a BUSZESZ Rt. is az Óbudai Gyémánttal. Az elmúlt évek nagy áttörést és egy nagy hazai sikertörténetet hoztak a magyarországi ásványvízpiacon: ugyanis igen meghatározóvá vált a Szentkirályi Ásványvíz, amely az ezen a területen jelentős cégek közül az egyetlen 100%-os magyar tulajdonú vállalkozás. A **Szentkirályi Ásványvíz** 1994 óta – akkor még a Vitapress Kft., ma már a Szentkirályi Ásványvíz Kft. szárnyai alatt – forgalmazza Magyarországon. Az indulás után négy évvel, az ásványvíz 1998-ban elnyerte a **FOODAPEST Sikerdíjat**. Az addig veszteséges üzlet után, a **Szentkirályi Ásványvíz Kft. megalakulásának évében (2003-ban) 10,5 millió darab palackot értékesítettek itthon**, de az igazi áttörést a 2004-es párizsi Aqua Expo-n, a szénsavmentes kategóriában, a legjobb külföldi ásványvíznek járó Eauscar-díj jelentette. **2005 tavaszán Magyarországon a szénsavmentes ásványvízpiacon az értékesített mennyiség alapján piacvezető lett a Szentkirályi.**

**Az alkoholmentes italok piacán a szénsavas üdítő italok részesedése a legnagyobb. Az országban évente előállított 680–700 millió liter szénsavas üdítő szinte teljes egészében belpiacon kerül értékesítésre. A fogyasztási szint magas, kb. 70 liter évente, ezért a piac jelentős bővülésére nem lehet számítani. A termékkörből a kóla vezet, de kedvelt íz még a narancs és a citrom is. A hazai üdítőital-piac erősen koncentrálódott: a Coca-Cola és a Pepsi Cola részaránya megközelíti a 75%-ot.**

Magyarországon a **Coca-Cola Beverages (Magyarország) Kft. a dunaharaszti palackozón kívül 12 regionális elosztási központot is magáénak tudhat és mintegy 1300 dolgozót foglalkoztat.** A magyarországi coca-cola üdítő-fogyasztás 100%-át kielégítő dunaharaszti üzem gyártó- és töltősorai 0,2 l-es újratölthető üvegpalackoktól a 2,0 l-es újratölthető műanyagpalackokon keresztül a 0,33 l-es fémdobozokig a termékek és kiszerezések széles választékát állítják elő. A sorok teljes kapacitása meghaladja az évi 960 millió litert. **A Coca-Cola üdítők előállításához használt nyersanyagok és alapanyagok 95%-át magyar szállítók biztosítják.** A Coca-Cola magyarországi szervezete disztribúciós rendszerének hatékonyságát többek között kereskedelmi képviselői csapatának és annak köszönheti, hogy **nagy hangsúlyt fektetett a logisztikai rendszer kifejlesztésének.** 2005-ben dunaharaszti

gyárának kapacitását tartósítószer- és szénsavmentes termékeket előállító töltősorral bővítette a Coca-Cola Beverages Magyarország Kft. **A gyümölcsleveket és jeges teákat gyártó töltősor üzembe állítása 4,2 milliárd forintba került.** A szénsavmentes termékek iránti egyre bővülő kereslet miatt elindult egy újabb hatmilliárdos töltősor telepítésének előkészítése is a dunaharaszti üzemben. A Coca-Cola Magyarország stratégiájának alapeleme, hogy az alkoholmentes italok piacán teljes választékot nyújtson, ezért a néhány éve jeges teákkal, gyümölcs alapú italokkal és gyümölcslevekkel is (Nestea, Cappy Ice Fruit és Cappy) bővítette választékát.

**Hosszú évek csökkenő, majd stagnáló tendenciájához képest 2004-ben 3,5%-kal növekedett a sörfogyasztás.** Azonban a növekedés háttérében az áll, hogy a fogyasztásemelkedés motorját az olcsó import német, cseh és szlovák sörök jelentették, s ezzel a hazai gyártású sörök komoly versenyhátrányba kerültek. Az importsör mennyisége évente többszázezer hektoliter. (A sörimport 2003-ban 477 ezer, a múlt évben 965 ezer hektoliter volt.) Míg a magyar élelmiszertörvény értelmében a 0,5% feletti alkoholtartalmú malátaalapú italokat lehet sörnek nevezni, addig az olcsó import sörök sokszor 0,3% alatti alkoholtartalmúak. A kedvezőtlen versenyhelyezethez a jövedéki adó 15%-os növelése is hozzájárult. 2003-ban az ágazat árbevétele 57,7 milliárd forintot tett ki, amelynek mintegy felét, 28,1 milliárd forintot tett ki a jövedéki adó. A sör adóterhelése rendkívül magas, az árból az adóteher több mint 40 százalék. **A magyar sörpiacot három nagyvállalat uralja, egyenlő részesedéssel: a Dreher Sörgyárak Rt., a Borsodi Sörgyár Rt. és a Brau Union Rt.** A Magyar Sörgyártók Szövetségének elnöke szerint a dobozos sörök aránya rendkívül magas, míg a visszaváltható palackok aránya az összesített eladások mintegy felét teszik ki, és ez az arány egyre inkább eltolódik a dobozos sör javára. (Bár a termékdíjtörvény valamelyest visszafogta a dobozos sörök behozatalát.)

Az országban több borvidéken is tőkeerős befektetők (gyakran külföldiek) segítségével fellendült a **borászat**. A legnagyobb 100%-os hazai tulajdonban lévő társaság a magyar boriparban a Promontor Bt.

**Hazánkban 90 ezer hektárt meghaladó minősített területen és 200 ezer hektárt meghaladó felmért területen természetnek szőlőt, s 22 borvidéket jegyeztek be.** Az évente megtermelt 3,5–4 millió hektoliter bor, döntően belföldi fogyasztásra kerül, s **mindössze 15–20% megy exportra.** A hazai szőlők fajtaválasztéka túlzottan változatos, ez hátrány. A bortermelés 5500 főt foglalkoztat mintegy 640 vállalatnál. Ugyan a magyar fajtaösszetétel lényegében megfelel a piac követelményeinek, de a nagy tételek és az állandó minőség iránti igény miatt csak a nagyobb borászatok képesek előállítani az export céljaira alkalmas borokat. Borexportunk két meghatározó célországa *Németország* és *az Egyesült Királyság*. Az EU-csatlakozással a magyar bor előtt új piacok nyíltak meg, de ezek

meghódításához egy sor nehézséget le kell küzdeni. **A magyar szőlő- és bortermelők jelentős része nem versenyképes a gazdasági potenciál és a technológiai felkészültség tekintetében.** Szükség van továbbá önálló bormarketingre, egységes arculat kialakítására, a magyar bor távlati fejlődését meghatározó ágazati stratégiára. Mindezek mellett nem túlságosan biztató a piaci helyzet, a világ borpiacán túlkínálat van, és **az ún. úvjvilági borexportőrök (Chile, Ausztrália, Dél-Afrika) agresszív piacstratégiával bővítik eladásait.** A szeszágazat elmúlt két évét az EU egységes belső piacán való hatékony fellépés, a versenyképes működésre való felkészülés és az Európai Unió joghoz való jogharmonizáció az új jogszabályi rendhez való alkalmazkodás jellemezte. Szigorodtak a szeszágazatra vonatkozó szabályok. Az elmúlt két évben a termelőcégek polarizációja felgyorsult. **Míg korábban 6–8 nagyvállalat dominált a piacon, most ez a kör kiszélesedett, és mintegy két tucat termelő jelent meg a piacon kb. 300 neves termékkel.**

Egyes szakértők szerint a bor literenkénti nyolc forint jövedéki adójának eltörlése javíthat a magyar borászat versenyképességén, ám a sörösök kifogásolják, hogy ők egyelőre nem számíthatnak ilyen kormányzati lépésre, pedig alaposan rájuk férne. Mindeközben Európában **komoly borválság** van kibontakozóban. A krónikus túltermelés, a csökkenő hazai fogyasztás és az éles tengerentúli verseny példa nélkül álló helyzetet okozott. Az Európai Unió fizet a bortermelőknek készletük egy részének megsemmisítéséért és **minden évben többmilliárd palack teljesen iható bort párolnak le tiszta alkohollá.** Az európai bortermelők között sokan a most megnyíló és erősödni kezdő kínai és indiai piac és borigény felélénkülésére számítanak, ezért erősen ellenzik az Európai Unió azon törekvéseit, hogy csökkentse a nagy európai szőlőterületeket.

**Az égetettszesz-ágazat piacvezető gyártója a Zwack Unicum Budapest Kft., évi mintegy 27,2 milliárd forint forgalommal.** Jelentős a Miskolci Likörgyár Rt. és a Bols Hungary Kft. pozíciója is. Magyarországon régre visszanyúló hagyománya van a különböző gyümölcsökből készített **pálinkáknak.** Az Európai Unióban átfogó védelemben részesül a pálinka (csakis így, a magyar helyesírás szabályai szerint írva!) elnevezés a Magyarországon – és néhány Burgenlandi tartományban – gyártott, 100%-ban gyümölcsből és törkölyből készülőpárlatokra. (Hasonlóvédelemben eddig csak pár szeszestital részesült az EU-ban: pl. Grappa, Kornés, Ouzo). A hagyományosan elterjedt gyümölcsökön belül egyes fajták jelentősége megnőtt, ugyanakkor új gyümölcsök jelentek meg a pálinkakészítés piacán. A hagyományos fajták: alma-, körte-, barack-, meggy-, eper-, szőlő- és szilvapálinka. Újabban megjelent gyümölcsök a kökény, a som, birs, szeder, berkenye.

### **3. A versenyképesség jellemzői**

Az élelmiszeripar olyan jellegzetességekkel bír, amelyek amellet, hogy csak itt érvényesülnek, jelentősen befolyásolják az ágazat szereplőit és a fejlődési folyamatokat.

**Az élelmiszeripar szoros kapcsolatban van az alapanyagbázisával, a mezőgazdasággal,** azaz az input oldallal így annak specifikumai (ilyen a szezonális, az időjárástól függő termelékenység, termékmennyiség és termékminőség) befolyásolják a feldolgozás folyamatait is. Ez a szoros kapcsolat a globalizáció térhódításával lazulni látszik, aminek oka, hogy nem szorul többé saját nemzeti környezetének alapanyagbázisára, beszerezheti alapanyagait a világ bármely pontján és ezzel mind a mennyiségi, mind a választékbeli akadályokat leküzdheti. A lehetőségeket egyedül a gazdaságos szállítási távolság hatása és az élelmiszeripari biztonság követelménye korlátozzák.

**Az élelmiszeripar a feldolgozóipar stabil része.** Nem húzóágazat, de mivel belső arányaiban jelentős szerkezeti változások mennek végbe, ezért alkalmas a konjunktúraciklusok ingadozásainak a mérséklésére.

**Az élelmiszeripar nemzeti jellegének csökkenése irányába hat a világ élelmiszeriparában végbemenő erőteljes koncentráció** és a nagy élelmiszeripari-feldolgozók kitelepülése az olcsóbb termelési tényezőket biztosító országokba, ehhez járul hazánkban a nemzeti élelmiszeripari-feldolgozó vállalatok felvásárlása, ami a hazai privatizációs gyakorlatnak köszönhető. **Ezt a folyamatot erősíti az élelmiszeripar tömegtermelő jellege, azaz a nagyvállalatosodásnak kedvező termelési módszerek.**

Az élelmiszeriparban nem figyelhető meg dinamikus innováció és a high-tech széleskörű jelenléte, ennek is tulajdonítható, hogy a vállalatok folyamatos kitelepülése figyelhető meg a fejlett országokból a kevésbé fejlett országokba.

**Az magyarországi élelmiszeripar (általánosságban) főként hazai piacra termel, exporthányada 20% körül van.** Ugyanakkor Magyarország kis belső piaca nem nyújt elég teret a termelés bővítésére, ezzel a vállalatok is tisztában vannak. Ez a belső piac az élelmiszeripari szakágazatok között sajátos munkamegosztást alakít ki. A sütő -, malom-, és boripar például elsősorban belső piacra termel, és elhanyagolható az exportrészesedése, míg a gyakorlatilag szinte teljesen a külföldi cégek uralta növényiolaj-ipar, sör -, és dohánytermékek szakágazatai nagyobb exporthányaddal rendelkeznek.

**Az élelmiszeripar jövedelemtermelő képessége korlátozott.** Ezt alapvetően két dolog befolyásolja: az input oldalról a mezőgazdasági termelési árak, az output oldalról (ennél nagyobb mértékben) a fogyasztói környezet jövedelmi viszonyai, annak változásai. **Az**

élelmiszeripar tehát mintegy hidat képez egyrészt a mezőgazdasági termékek, másrészt a fogyasztók között.

További fontos specifikum, hogy a multinacionális élelmiszeripari cégek gyakran ugyanarra a termékre más árképzést alkalmaznak a különböző országokban. A korábbi árelemzések azt mutatták, hogy míg a mezőgazdasági termelői esetében az EU-15 (azaz a régebbi tagországok) átlagának körülbelül 90%-át érte el Magyarország, addig ez az élelmiszerárak vonatkozásában csupán 40-50% körüli. Ez azt mutatja, hogy a magyarországi élelmiszeripar piaci oldalról kifejezetten korlátozott mind a hozzáadott érték, mind a vállalati eredmény szempontjából. Ezt jelzi az iparágban tapasztalható alacsony bérezés is.

Az élelmiszeripar a feldolgozóiparban főként alacsony jövedelemtermelő képessége miatt nem lehet húzóágazat. **A magyar élelmiszeriparban az 1999-es év fontos határdátum, sok folyamat ekkor fordult meg az ágazatban.** 1999-ig az élelmiszeripar vezető szerepet töltött be a sajáttőke nagyságát illetően a feldolgozóiparban, ezután fokozatosan lemaradt és szerepét átvette a villamosgép-gyártás. A nettó árbevétel tekintetében hasonló folyamatok játszódtak le, de a lemaradás itt még szembeötlőbb. **1999-ig 60% feletti volt a külföldi tulajdon aránya az élelmiszeriparban, ami igen magas.** Ez néhány százalékkal visszaesett az ezt követő időszakban. Természetesen itt is eltérés figyelhető meg szágágonként. A dohány -, növényolaj -, cukor -, és söripar szinte teljesen külföldi tulajdonban van, míg a bor -, és malomiparban ez kevésbé jellemző. Az élelmiszeripar 80 nagyvállalatából 1998-ban 49 volt külföldi többségi tulajdonban, ezek együttesen a teljes élelmiszeripari árbevétel 44,5%-át adták, és jelenleg is hasonlóak az arányok. a legnagyobb befektetők az Egyesült Államok, Svájc, Hollandia, Ausztria, Németország, Egyesült királyság, Franciaország és Olaszország. A külföldi tulajdonú vállalatok élelmiszerexportjának 80%-a az Unióba irányul.

**A magyarországi élelmiszeriparban hazai nagyvállalat alig van, a kis – és középvállalati szektornak versenyképességi és foglalkoztatáspolitikai szempontból komoly szerepe lenne** (és lehetne), de az e tárgyban indított programok az élelmiszeriparban nem váltották be a hozzá fűzött reményeket, és gyakorlatilag változatlanul hagyták a struktúrákat és lehetőségeket. Előreláthatólag a kisebb cégek esetében az erős importverseny szelekciós hatást fog kiváltani, mivel **a magyar kiscégek versenyhelyzete gyenge**, így sok kiscég megszűnésére lehet számítani. Az élelmiszeripar elsősorban hazai piacra termel, exportrészesedése évek óta stabil, ugyanakkor 1999 óta már alatta marad a nemzetgazdasági átlagnak. Emellett erős szervezeti koncentráció jellemzi.

Az élelmiszer-feldolgozó cégeknek erős versenyben kell helytállniuk, és ezért beszerzési forrásaik tekintetében nem a hagyományok vezérlik őket, hanem elsősorban az árak, így az eddigi termelési, integrációs kapcsolatok lazulni látszanak.



Az **élelmiszeripari fogyasztói árat** alkotják: 1. egyrészt a mezőgazdasági termelői ár, 2. az élelmiszeripari feldolgozás költségei és haszna, valamint 3. a kereskedelem költségei és haszna.

Kérdés, hogy miért maradnak alatta Magyarországon az élelmiszeripari árak az európai uniós átlagnak. Ennek oka elsősorban az, hogy lemaradásunk nem a szervezeti méretekben mutatkozik meg, hanem a termelékenységben.

A cégek csaknem felének csökkent egyik évről a másikra az árbevétele, ami összefügg azzal a ténnyel, hogy **a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek külkereskedelmében 2004-ben kedvezőtlen irányú elmozdulás történt.** Változatlan áron számítva 1,8-2 százalékkal csökkent az élelmiszeripar dohánytermelés nélküli bruttó termelési értéke 2004-ben. A szektorban e mutató 2200 milliárd forint körül alakult, és a visszaesés csaknem valamennyi ágazatban tetten érhető volt. A kedvezőtlen változások egyik oka, hogy az élelmiszeripar belföldi értékesítése 4,2 százalékkal zsugorodott. Bár az export 4,5 százalékkal nőtt, ez nem volt elegendő a hazai visszaesés kivédésére. **A cégek jelentős része e tendenciára a kapacitások és a dolgozói létszám leépítésével reagált. A munkahelyek száma 2004-ben csaknem 12 ezerrel csökkent, ami nyolcszázalékos alkalmazotti elbocsátást jelentett.** Az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetségének (Éfosz) főtitkára, Piros László már tavaly is felhívta a figyelmet, hogy elsősorban a piacvédelemre és a tisztességes versenyhelyzet megteremtésére kellene nagyobb hangsúlyt fektetnie a kormánynak. A hatóságok ugyanis ma nincsenek felkészülve és intézményi kapacitásuk sem megfelelő ahhoz, hogy az importot hatásosan fékezni lehessen. Az Éfosz főtitkárának véleménye emellett, hogy mindezzel párhuzamosan a kereskedelem erőfölényét is mérsékelni kellene, mivel mára elérte a tisztességtelenség határát.

### **3. 1. Általános piaci trendek, a cégek piaci helyzete, Uniós kilátások**

A cégek általánosságban nem bíznak a vásárlóerő növekedésében. Ez az általános gazdasági helyzettel kapcsolatos pesszimizmus kivételése saját iparágukra, hiszen az élelmiszeripar prosperitása elsősorban a belföldi jövedelmektől, vagyis a vásárlóerőtől függ. **Leginkább az import növekedésére és az emiatt bekövetkező import árverseny fokozódására számítanak.** Valószínűsíthető egy ténylegesen élesedő kínálati és ár versenyhelyzet kibontakozása. **A cégek döntően belföldi alapanyagokat dolgoznak fel.** Az alapanyagok importaránya főleg a gyümölcs-és zöldségfeldolgozásban, illetve részben a takarmánygyártásban jellemző. A növekedést célul kitűző **vállalatok gyakran saját értékesítési hálózat kiépítésével próbálják kiiktatni a közvetítő, „haszonlefölöző” kereskedelmi ágenseket.**

A mezőgazdasági és az élelmiszeripari ágazat együttesen jelentős részét teszi ki az EU gazdaságának, az EU-25-ökben az ágazatok 15 millió munkahelyet biztosítanak (az összes munkahely 8,3%-a) és a GDP 4,4%-át termelik meg. Az EU a világ legnagyobb élelmiszer- és italelőállítója, az ágazatok együttes termelésének értéke becslések szerint eléri a 675 milliárd eurót. Az innováció egyre nagyobb jelentőségű Európa gazdálkodási, élelmiszeripari és erdészeti ágazatai szempontjából. Míg Európa nagy élelmiszeripari vállalatai gyakran az új trendek élvonalában vannak, új termékek és eljárások bevezetése jelentősen hozzájárulhatna a kisebb feldolgozók és gazdaságok teljesítményének növeléséhez.

**Az európai élelmiszeripar a világ legversenyképesebb és leginnovatívabb élelmiszeriparai közé tartozik, de egyre növekvő globális versennyel kell szembenéznie.**

A vidéki gazdaságban jelentős lehetőség van új termékek létrehozására és forgalomba hozatalára, és több érték vidéken tartására minőségi programokon keresztül, valamint az európai termékek tengerentúli megítélésének javítására. A közösségi normáknak való megfelelés érdekében igénybe vett tanácsadó szolgáltatások és támogatás hozzájárulnak az integrációs folyamathoz. A piacorientált mezőgazdasági szektor hozzájárul az európai élelmiszeripari ágazat – mint az egyik legnagyobb munkaadó és a gazdasági növekedés forrása – pozíciójának további meg-erősítéséhez **az információs és kommunikációs technológiák (IKT) alkalmazásának és elterjedésének ösztönzése**. Az élelmiszeripari ágazat egésze lemaradást mutat az IKT technológiák alkalmazása tekintetében. Ez különösen így van a kisvállalkozások esetében. Az elektronikus üzleti alkalmazások elterjedtségi szintje még mindig alacsony, ha eltekintünk a nagy multinacionális cégektől, illetve ez utóbbiak nagyobb beszállítóitól.

**Az egyre élesebb nemzetközi és hazai piaci verseny már az uniós csatlakozást megelőző felkészülési időszakban „áldozatokat szedett”: a versenyben helytállni képtelen gazdaságok piacvesztése az elmúlt néhány évben felgyorsult. Az állattenyésztés a 2000-2003 közötti periódusban termelési értékének 10%-át veszítette el. A tejtermelők 4-5%-a, a baromfi hizlalók 11-12%-a, míg a sertés tenyésztők 23-25%-a volt kénytelen felhagyni tevékenységével. E szelekció előreláthatóan 2006 után is folytatódik.**

Az új tagjelölt országok (Románia és Bulgária) Uniós csatlakozása is komolyan érinteni fogja bizonyos szegmenseiben a magyar élelmiszeripart. Bár **az Európai Unió 2007. január 1-jétől szigorítja a Romániából és Bulgáriából származó állatok, a hús-, a tej- és tejtermékek kivételére vonatkozó előírásokat**. Például tej- és húskészítményeket csak olyan cégek vihetik be az EU 25 régi tagállamába, amelyek engedéllyel rendelkeznek. Az EU élelmiszerbiztonsági szakértői megállapodtak arról is, hogy **a két új tagállam nem vihet az unió területére olyan állati eredetű terméket, amely más, az unió kívüli országból**

**származik**, és importjára még a csatlakozás előtt került sor, mert ezek esetleg nem felelnek meg az uniós normáknak

### **3. 2. Az alkalmazott technológiák jellegzetességei, a technológiák változása az alágazatokban**

Az élelmiszeriparban kiemelt szerepe van a technológia megfelelő működtetéséhez a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszernek és az IFS minőségirányítási rendszernek. A HACCP a gyártás során a kritikus pontok feltérképezését, elemzését, kontrollját biztosítja, ezzel nemcsak a termékminőséget garantálva, hanem az egész folyamat minőségét

Az élelmiszerkészítés, és azon belül a folyékony élelmiszerek feldolgozása tipikusan az a terület, ahol jó minőségű, eladható terméket csak, a magas mikrobiológiai igényeket kielégítő *rozsdamentes acélból* készülő eszközök segítségével lehet előállítani. Az egyre szigorodó higiénias előírások és éleződő piaci versenyhelyzet lassan kizár minden más anyagból készített berendezést. Ma már gyakorlatilag az összes élelmiszeripari művelet (termék fogadás, előkészítés, továbbítás, szétválasztás, összekeverés, erjesztés, hűtés-fűtés, tárolás, csomagolás) elvégzését gépi berendezés végzi, vagy segíti.

Általánosságban az **élelmiszeriparban nagy technológiai különbségek vannak a nagyvállalatok és a kisebb cégek esetében**. A mikrovállalkozásoknál gyakori, hogy a karbantartási munkálatokat egy, a már nagyüzemi folyamatokat korábban megismert személy végzi, valamint egyszerűsített, a nagyüzemihez képest puritánabb és kisebb teljesítményű gépeket használnak. Több alágazatban is igyekeznek a gépesítés felé haladni a kisebb cégek is, ez pedig a betanított munkások szakmunkásokkal, azaz megfelelő technológiai tudással rendelkezők felváltásának irányába hat. **A technológiaváltás az élelmiszeriparban nagyrészt fokozatosan és lassan megy végbe, és vannak egyes területek, ahol a kifejezetten új technológia kialakítása indokolatlan** (sör, bor, pékáru). **Ez összefügg egyes termékek esetében a hagyományos jelleg kidomborítását célzó törekvésekkel, amelyek egyértelműen fogyasztói igényeknek próbálnak megfelelni. Ennek legalább akkora, ha nem nagyobb szerepe van, mint az innovációnak.**

*„Új technológia bevezetése? Egyáltalán nem szabad. Ez, ahogy szoktuk mondani, ilyen nagyanyáink féle. Vannak ennél sokkal modernebb, sokkal gyorsabb gépek, de ennek a tézistának pont az a lényege, hogy lassú a technológia: nem töri össze. Egy abszolút hagyományos...például spirál dagasztógépet be nem engedünk, csak a hagyományos, kétkaros, lassú, hagyományos. Mint ahogyan anno nagyanyáink két kézzel dagasztottak. És így a terméknek egy olyan állaga, egy olyan szerkezete, amit megvesznek a vevők.” (Friss Gép Bt.)*

„Technológiaváltás? Nem, ez egy hagyományos eljárás, úgy csinálom a sört, mint 200 évvel ezelőtt csinálták.” (Rizmajer és Társa Kft)

A technológiai változásokat az egyre hatékonyabb és nagyobb termelőerőt biztosító gépek jelentik, ezek optimális esetben ugyanakkor energiagazdaságosabbak is, mint a régiek. Az élelmiszeripari gépbeszerzéseknél gyakran ez az elsődleges szempont (természetesen az ár mellett), azaz, hogy lehetőleg minél kevesebb gázt, villanyt, vizet stb fogyasszon az adott struktúra.

„Mivel a technológia jó ezért az anyagtakarékosság megoldott, kevesebb selejt keletkezik, meg aztán ezek a gépek, legalábbis a többségük fajlagosan kevesebbet fogyaszt, tehát most meg tudunk sütni ugyanannyi kenyeret, apróárút, de ehhez kevesebb energiát használunk fel.” (Zsömle '93 Sütőipari és Kereskedelmi Kft.)

„Az új tartályok kevesebb mosószert, kevesebb fűtőenergiát igényelnek, jobbak a hőszigetelések, jobb a hűtőkompresszor.” (Rizmajer és Társa Kft)

Az új gépek mindazonáltal gyakran **nem alakítják át az egész gyártás-technológiát, pusztán a gyártási folyamat egyes lépéseit.**

„...az biztos, hogy a jelenlegi technológiánkkal nincs baj, jól tudunk termelni, eleget tudunk termelni és hát szeretnénk sokáig is használni a meglévő gépeket természetesen.” (Zsömle '93 Sütőipari és Kereskedelmi Kft.)

Míg a kisebb cégméret esetében jellemzőbb a betanított munkások nagy aránya, addig a komolyabb technológiával dolgozók esetében igen nagy szükség van magas szaktudású dolgozókra, gépkezelőkre.

**Magyarországon, a tekintélyes tradíciókkal rendelkező borászat volt az első olyan élelmiszeripari szakágazat, amely tömeges méretekben kezdett használni nemesacélból készített edényzeteket.**

A legtöbb erjesztő- és tároló tartályt (különbféle működési elvű fehér- és vöröserjesztőket, hűthető- fűthető, esetenként hőszigetelt kivitelben, álló vagy fekvő elrendezéssel, különféle szerelvényekkel) ezért ezen anyagból készítenek. **A bortartályokon kívül az egész technológiai folyamat során komoly gépészeti eszközök működtetésére van szükség** (fogadó garat, szikkasztó, cefre-, bor- és hűtőfolyadék csővezeték hálózat, komplett hűtéstechnológia, csöves hőcserélő, hűtőlap, hűtőduplikatúra, cementkád bélelés, stb.).

Mindenképpen említést érdemel, a *borászati szennyvizek* kezelésének kapcsán, hogy az egész élelmiszeriparban ez a témakör kiemelten fontos terület az EU számára, és a konform

termelési környezet kialakítása során egyre hangsúlyosabbá válik. A szesz-, alkohol gyártás során nagy- és kisüzemi szeszipari berendezések működtetésére, sokszor helyszíni szerelésére van szükség, melyek közül a jelentősebbek: gabonacefre lúgozó; erjesztő tartály; és gyakori a kisüzemi pálinkafőző.

Az **üdítőital és ásványvíz** készítés során, a végtermék fajtájától (szénsavval dúsított vagy szénsavmentes, rostos vagy szűrt) függetlenül szinte minden, az alapanyaggal és a végtermékkel érintkező elem nemesacélból készül.

A vízelőkezelés eszközei: vas- mangántalanító, gáztalanító, homokfogó, nyomásfokozó (hidrofor) állomás, különféle szűrők. Az alapanyag előkészítés eszközei: hordó lefejtő, cukoroldó, előkeverő tartály, késztermék összeállító keverős tartály, átmeneti (puffer) tárolók. A termék anyagmozgatás, továbbítás eszközei: különféle szivattyúk, csövek és csőszerelvények, automatikus működtetésű (pneumatikus, elektronikus) szelepek, csőkulcos elosztó tábla. A mosó, tisztító eszközök fontosabb eszközei: vegyszertároló, CIP tartály, komplett CIP rendszer.

**A tej, tejtermék-készítés, higiénias szempontból az egyik legigényesebb folyamat. Az összes, termékkel érintkező részegységnek, sima felületű, könnyen tisztítható, nagy ellenálló képességű rozsdamentes acélból kell készülni.**

A termék eltarthatóságának további feltétele a megfelelő hőmérsékleten tartás, ami a készülékek egy részének hőszigetelését, hűthetőségét igényli. A tej-, sajt-, túró-, tejszín-, joghurt-, kefir-, és tejfölgyártás során használatos gépek közül e legfontosabbak: tejfogadó állomások; tejtartályok (hőszigetelt, keverőszerkezettel, bizonyos változatok hűtőpaláttal is ellátottak); sajtádak, túróádak, alvadék prések, sózóádak; kultúra-főzők, hőcserélők, pasztőröző berendezések; hűtőrendszerek, tisztító (CIP) rendszerek; teljes kisüzemi tejfeldolgozók.

**A gyümölcsfeldolgozás** során is, főképp a folyékony halmazállapotú nyersanyagok (zúzalék), fél-késztermékek és késztermékek (gyümölcsvelő, gyümölcslé, sűrítmény) anyagmozgatására, kezelésére, tárolására szolgáló rendszerkomponensek a legjelentősebbek. Így a fogadógarat, csigás továbbító, csővezeték rendszer; előtétartály, átmeneti- és utótároló (aszéptikus kivitelben is létezik), egalizáló (keverős) tartály, gyümölcssűrítvány tároló;csöves pasztőr vagy hőcserélő, lekvárfőző (besűrítő) üst; fél-barometrikus párakondenzátor; különféle szűrők, fázisszétválasztók; végül a víz- és szennyvízkezelők. A gyümölcsfeldolgozó-ipar számára egyre fontosabb fogalom a *posztharvest* kezelés, mint a minőségmegőrzés technológiája; főképp az utóbbi években, bár számos zöldség és gyümölcs esetében ez mindig is feladat volt. A fejlesztés elsősorban az átmeneti tárolás biztonságos és gazdaságos módszereinek kidolgozása érdekében történik. **A posztharvest - szó szerint betakarítás utáni kezelések közé értjük magát a betakarítást, ennek az árumínőséget befolyásoló**

részeit, tehát főleg a leszedett termés elhelyezését, mozgatását, gyors előhűtését, megóvását a sérülésektől, szennyeződésektől, és általában a betakarítás logisztikai hátterét. A posztharvest kezelések legnagyobb területe a tárolás, a tárolási körülmények, ennek műszaki háttere. Következő terület a szállítás, beleértve az anyagmozgatást, ami a legtöbb sérülést okozza a terményeken. A minőség megőrzésének alapvető része a csomagolás, ami már átvezet az áruvá készítés témakörébe. Ennek leginkább fejlesztett része **az osztályozás, válogatás gépesítése**. Számos szakember szerint a termesztéstechnológián és a feldolgozáson már nem sok kutatható van, csak alkalmazni kellene a meglévő ismereteket. A posztharvest technológiák fejlesztése a legsürgetőbb feladat.

A **söripar** számára, egyedi megrendelések alapján, tetszőleges méretű és kivitelű erjesztő tartályokat is gyártanak az élelmiszeripari gépek gyártói, ugyanis jelen vannak kisebb sörgyártó cégek is a piacon. A tartályok a sörgyártási folyamat talán legfontosabb egységei, ezen kívül használatban vannak egyéb edényzetek, víztározó ill. vízelőkészítő, szennyvíztisztító, valamint más, rozsdamentes acélból készülő egysége. Gyakran van szükség technológiai csőszerelésre is.

Az **étolajgyártás** és az ipari méretű étolaj felhasználás során is **számos berendezés** (tartály, csővezeték, csigás prés, laboratóriumi- kísérleti készülékek stb.) **készül korrózióálló acélból, a fokozott higiénias elvárások és a hosszabb készülék élettartam biztosítása céljából**. Az étolajgyártás lépései: 1. betakarítás, magtisztítás; 2. sajtolás, ülepítés, többfokozatú szűrés; 3. az étolaj palackozása.

A **csokoládéipari berendezések** közül is a folyékony alapanyag előállításához, tárolásához, továbbításához kapcsolódó, zömében fűtéssel és hőszigeteléssel ellátott készülékek emelhetők ki elsősorban. Ezek közé tartozik például a többnyire 20 m<sup>3</sup>-s, kapart-falú, fűtött és hőszigetelt csokoládétartály, de a fűthető, technológiai csővezetékrendszer is.

A **húsipar** az egész ágazaton belül a leginkább az, az alágazat, ahol **kiemelt jelentősége van a különböző gépek tisztításának és a higiénia betartásának az egész technológiai folyamatban**.

A pánirozó és húskészítmény gyártó üzemek termeiben a hűtést a falra esetenként a mennyezetre rögzített léghűtő berendezésekkel biztosítják. A battériák kondenzátorait átlagosan havonta 1 alkalommal feltétlenül szükséges takarítani és fertőtleníteni. Ellenkező esetben a hűtőegységek kondenzátor lemezeinek szennyeződése miatt egyrészt romlik a hűtés hatékonysága, másrészt elszaporodnak a baktériumok és a gombák a szennyeződött kondenzátor lemezek között.



Nehezen hozzáférhető, kézimunka igényes és veszélyes berendezések alkatrészeinél használható az ultrahangos takarítási technológia. Az eljárás lényege, hogy egy vegyszeres oldattal töltött tankban helyezik el az ultrahang generátort. A generátor magas frekvenciás rezgéseket kelt a folyadékkal töltött tankban. Ezek a rezgések távolítják el a szennyeződést a tárgyak felületéről. A tankba merítéssel vagy pályán folyamatos átvezetéssel kerülnek a berendezések, alkatrészek szennyezett felületei. Az ultrahang rezgések a tisztításon felül fertőtlenítő hatást is okoznak. Eredményesen használható a vágó-daraboló üzemek szállító pálya horgainál, sütőberendezések láncszalagjainál, bacon főző-füstölő horgok tisztításánál

A húsiparban különösen ügyelni kell a forrázó kádak légbefúvó ventilátor egységére a baromfi vágóvonalakon. A légelosztó csövek a forrázó kádból elszívott levegő/vízpára miatt folyamatosan szennyeződnek. A benne lévő 40-50 °C-os hőmérséklet optimális a Salmonella szaporodására. A tisztító nyílásokon keresztül naponta el kell végezni a tisztítást és fertőtlenítést. Gyakran előforduló probléma, hogy a kádban a légbefúvókról hiányzik a forrázó víz bejutását kizáró visszacsapó szelep. Ezen keresztül víz és szennyeződés juthat be a légelosztó csőhálózatba, amely a következő napi indításnál szennyezi a kád vizét.

A fertőtlenítésre az egész élelmiszeriparban gyakran használnak melegkőd-, illetve hidegkődfejlesztőket, ezek több változata eredményesen használható rovarok, élősködők, gombafertőzések, vírusok és baktériumok elleni védekezésben.

A húsipar legjellegzetesebb gépei: az egy térben forrázó-kopasztók, a kézi lelángoló, az utántisztító asztal, a véreztető vályú, az elektromos kábitóberendezés és az ehhez tartozó sertés – illetve marhakábitó box, az átfúvató rendszerek (mind a kobzásra szánt mind a feldolgozásra kerülő bélgarnitúra továbbítására), a különböző főző berendezések, daráló és keverőgépek, zsírsütő-gépek, zsírszivattyúk, hidraulikus töltő berendezések, az ún. kutterek (aprításra és darabolásra), pácoló kádak, béltisztító berendezések, a különféle munkaasztalok, tároló és szállító kocsik, emelő és billentő szerkezetek, húsfogasok, magaspálya rendszerek, szűrőkosaras padlóösszefolyók búzzárral, mosók és eszközfertőtlenítők.

### **3. 3. Innováció, kutatások az élelmiszeripari technológiában**

A Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézetben folyamatosan zajlanak környezetkímélő és energiatakarékos élelmiszeripari technológiák fejlesztésére irányuló kutatások. Ezek többek között: pulzáló elektromos térerő (PEF) élelmiszeripari alkalmazásának kutatása (elsősorban a mikroorganizmusokra és a gyümölcs- és zöldséglevelek fizikai és kémiai tulajdonságaira gyakorolt hatásaival kapcsolatban); dielektromos kezelési technológiák kutatás (mikrohullám alkalmazása vákuumszáritásra, illetve növényi anyagok előfőzésére, valamint rádiófrekvenciás kezelés növényi magvakon); szuperkritikus fluid extrakciós technológia

kutatása; biológiai úton lebomló csomagolóanyagok előállítása; zöldség-gyümölcs alapanyagok és feldolgozási hulladékok továbbhasznosítási és alkalmazási technológiáinak kutatása; növényi magvak speciális feldolgozási technológiáinak kutatása.

#### **4. Munkakörök, szakmák tartalma száma, arányai és változásának irányai**

##### **4. 1. Foglalkozási szakmaszerkezet**

**Az élelmiszer-feldolgozásban nagy a szakképzetlen munkaerő aránya**, ezek a cégek alkalmasak a régiók ilyen típusú foglalkoztatásának megoldására. Gondot okozhat azonban, ha a térségben van más hasonló foglalkoztató, mert az élelmiszeripari cégek az alacsony jövedelem miatt nem versenyképesek a munkaerőpiacon. Sokan nyilatkoznak arról, hogy nem tudják megtartani a munkaerőt. Az ágazat minőségi, magasan képzett munkaerővel való ellátottsága azonban olykor hiányos. Kisebb cégeknél jellemző, hogy a fehérgalléros munkaerőt nem képesek specializáltan alkalmazni, így az itt dolgozók egyszerre több feladatkört, több, eltérő feladatot látnak el a számviteltől az értékesítés koordinálásán át a termékfejlesztésig. A kis- és középvállalatok esetében az adminisztratív munkakörök egyre nagyobb arányú feltöltése felsőfokú szakképzettségű munkavállalókkal ágazatfüggő, az élelmiszeripar termelő vállalataira, illetve az itt elfoglalható adminisztrációs munkahelyekre jelenleg még nem jellemző a felsőfokú végzettségű munkavállalók jelentős beáramlása.

**2005-ben az ágazatban foglalkoztatottak 21%-a tartozott a szellemi, 79%-uk pedig a fizikai foglalkozásúak csoportjába.** Megfigyelhető, hogy **az összes foglalkoztatott 60%-a az 50 főnél többet foglalkoztató vállalatoknál található meg**, és míg az ágazatra jellemző foglalkozások sokkal jobban szétterülnek és egyenlőbben tagolódnak a különböző méretű vállalatok között, addig **csak a nagyobb méretű cégek engedhetik meg maguknak, hogy különböző karbantartó munkakörűeket foglalkoztassanak, a kisebbeknél a karbantartást gyakran a dolgozók, vagy a mikrovállalatoknál akár maguk a tulajdonosok végzik.** És itt következzenek egy idézet egy kis sörfőzde (3 fős) tulajdonosával és egyben vezetőjével készített interjúból:

*„Villanyszerelő, vízvezeték szerelő, gépész-műszerész...szóval...itt nagyon sok a vizes cucc, ilyen könyök, olyan könyök, ugye a motorok bedöglenek, kiszerezni-beszerezni, kikötni-bekötni... Mondjuk elég bonyolultak...egy szivattyút kicserélni, mondjuk idő kérdése, de... annyit kell érteni hozzá, hogy a 2 vezeték jó helyen legyen. Ezt a bilincset meghúzni...szóval ez egy komplex szakma. Akkor a műszerész tudás is szükséges, tehát vannak ezek a hőmérők, azok műszerek, az hogyha elromlik...legalábbis én, akkor ki tudom cserélni. De az ilyen*

*kisebb javításokat megcsinálják. Pl. a szivattyút nem tudjuk megszerelni, de kicseréljük. Mikor megy a termelés nem állhatunk meg, hogy akkor megszereljük, hanem akkor... elromlott...be az újat...mindenből van tartalék.”*

**A karbantartó foglalkozásúak mindössze 2%-át dolgoztatják 9 főnél kisebb létszámú cégek, míg 76%-uk dolgozik olyan cégnél, amely legalább 50 főt foglalkoztat.** Ugyanez igaz az olyan egyéb kiegészítő foglalkozásokra is, mint a takarító, őr és raktáros, ezen munkakörökben is viszonylag csekély számú ember dolgozik a kisebb cégeknél, ha nem is olyan nagy az eltérés, mint a karbantartó foglalkozások esetében.

Bizonyos alágazati tevékenységi köröknél egyértelmű tulajdonosi törekvés, hogy a technológia kiváltsa az élőmunka szerepét:

*„De a legnagyobb cél az, hogy minél kevésbé az embertől függjön a munkának a minősége. Mert az ember az változó, ha siet, akkor nem adja meg azt a hatásidőt és nem várja ki annak az idejét, hogy az végigfusson. Tehát mindig is az volt a céloom, hogy minél jobban függetlenedjen az embertől ez a technológia. Megnyom egy gombot és akkor vannak ezek a hőlépcsők, és azt majd ő végigviszi. Ne, azt hogy nézzük az időt, 20 percet kellett volna várni, de sietek és akkor csak 10-et várok. A műszer végigvárja és akkor továbblép. És akkor a hordómosó is...így mossuk, meg úgy mossuk...ha probléma van, akkor ki a bűnös. Nem, föltesszük és akkor az fütyül, ha vége van.” (Rizmayer és Társa Kft.)*

**A legjelentősebb szellemi szakmák és munkakörök** az egész ágazatot tekintve:

- **az irodai, ügyviteli foglalkozás** (a teljes ágazati szellemi foglalkozásúak 21,6%-a);
- **vezetői munkakörűek** (a teljes ágazati szellemi foglalkozásúak 16,4%-a);
- **kereskedelmi, áruforgalmi, értékesítési ügyintéző, középfokú végzettséggel** (a teljes ágazati szellemi foglalkozásúak 11,6%-a);
- **a részegység vezető** (a teljes ágazati szellemi foglalkozásúak 9,8%-a);
- **a gazdasági foglalkozású, középfokú végzettségű, beosztotti munkát végzők** (a teljes ágazati szellemi foglalkozásúak 7,9%-a);
- és **a termelésirányítók** (a teljes ágazati szellemi foglalkozásúak 7,2%-a).

**A fizikai foglalkozásúak** három, elkülöníthető csoportra bonthatók:

- 1. Ágazatspecifikus foglalkozásúak**, tipikusan az ágazatra jellemző fizikai szakmákkal, munkakörökkel, ide tartozik az ágazatban dolgozó fizikai foglalkozásúak **65 százalék**a;
- 2. Karbantartó foglalkozásúak:** ide tartozik az ágazatban dolgozó fizikai foglalkozásúak **6,9 százalék**a;
- 3. Kiegészítő fizikai foglalkozásúak** (szakképzetlenek, raktárosok, járművezetők, stb.): az ágazatban dolgozó fizikai foglalkozásúak **27,5 százalék**a. **A kiegészítő fizikai**

foglalkozásúak aránya a fizikai foglalkozásúakon belül viszonylag magasnak számít, összevetve az élelmiszeripart más ágazatokkal. Ez elsősorban a segédmunkások, szakképzetlen fizikai munkások nagy számával magyarázható, ami összesen 12 ezer fő. De ezen kívül a raktárosok, járművezetők, takarítók, örök, stb. száma is relatíve magas.

**Az ágazatspecifikus fizikai dolgozókon belül a legjelentősebbek a pék, sütő, tésztaipari szakmunkás (23%); a hús-, hal-, baromfifeldolgozó, hentes, mészáros (18%); a kapcsolódó nem élelmiszeripari szakmunkás (17,3%); az élelmiszeripari gép és berendezés kezelő (11,4%); tartósító, gyümölcs- zöldségfeldolgozó (11%). A karbantartó fizikaiak 26%-a lakatos, 26%-a egyéb karbantartó, szerelő, 15%-a villanyszerelő. A kiegészítő fizikai foglalkozásúak 38%-a szakképzetlen fizikai munkás.**

#### **4. 2. A munkakörök, szakmák tartalma és változása**

• **Pék, sütő, tésztaipari munkás:** „Van a **dagasztópék** és vannak az ún. **vetőpékek**, vagyis a sütők. A termék elkészítésének a folyamata röviden: 1. dagasztás 2. a tészta formázása 3. sütés 4. csomagolás. A folyamat tehát szakaszos, nincs olyan pék, aki egészen a dagasztástól a sütésig készíti el a terméket. Mindenki egy-egy műveletet csinál... a dagasztópék a pékek legfontosabbika, ez a tudás az, ami a leginkább pékké teszi a péket.” (Zsömle '93 Kft)

„A dagasztópéknél kell azért egy szakmai háttér, hogy be tudja dagasztani a tésztát. Tehát ez szakma. A betanított pékeknél pedig az odafigyelés, a gyorsaság, a kezűgyesség kell.” (Friss Gép Bt.)

A dagasztópék munkája kiemelt jelentőséggel bír a gyártási folyamat során. A bedagasztás, az anyaghasználat odafigyelést és szakmai rutint igényel. **A dagasztás a kritikus pontja különösen a pékáru gyártásának.** A tészta állagának, struktúrájának a kialakítása után a pékek munkájának a jelentőség lecsökken a gépesített folyamatok során. **A szakmunkások munkáját gyakran segédmunkások és képzettséggel nem rendelkező betanított munkások segítik.** A sütőiparban nagy hangsúlyt kapnak a különböző gépi berendezések, ezért a korábban pékként foglalkoztatottak felől több cég is inkább abba az irányba hajlik, hogy élelmiszeripari gépkezelőket fogadjon fel. Vannak sütőipari üzemek, amelyek kvázi csak a termék előkészítését végzik. A sütés már kikerül a technológiai folyamatból. A kettő közti áthidalást a termék fagyasztásos technikával való szállíthatóvá és gyorsan kisüthetővé tevő jellege adja.

„A pékről itt nem beszélhetünk, mert igazából mi nem sütünk, hanem csak fagyasztunk és azt a sokkoló-alagút elintézi. Itt tulajdonképpen kelesztés előtti sokkolásos technológiával van a termék lefagyasztva. Ennek a lényege, hogy elkészül, pl. egy picike kakaóscsiga, ami rákerül a lemezre, bekerül a mínusz 45 fokba, és ott megfagy. Aztán majd az üzletben megsütik.” (Friss Gép Bt.)

**Összefoglalva** a pékektől, sütőipari munkásoktól elvárják a **magas szintű szakmai ismeretek mellett, a munkafogások és a technológiai folyamat ismeretét és a precizitást.** Amit viszont jellemzően nem várnak el, az a karbantartási munkák elvégzése, erre ott van általában az élelmiszeripari technikus, vagy műszaki ügyintéző. A pékeknél, sütő – és tésztaipari munkásoknál **fontos a helyi körülményekre vonatkozó elméleti és gyakorlati tudás. A tendencia azonban nem az, hogy különösebben új technológiai tudásokat kelljen elsajátítaniuk a pékeknek, ez az alágazatokban használt gépek viszonylag lassan változó, inkább hagyományos technológiát használó jellemzőjének hozadéka.**

• **Termelésirányító:** a termelésirányítónak nagyon részletesen **tisztában kell lennie** az adott élelmiszeripari alágazat előírásaival, **a termelés teljes folyamatával,** továbbá azzal, hogy ha egy minőségi probléma felmerül és van egy hibajelenség, az miből adódhat. Emiatt aztán úgy általánosságban, az egész ágazatban **gyakran előfordul, hogy a termelésirányító végzettség szerint élelmiszeripari mérnök.** Az elméleti tudás mellett megkövetelik tőle a rutint, és **sokszor a megfelelő szaktudással rendelkező, régóta a cégnél dolgozó munkásokat emelik termelésirányítói munkakörbe,** a vezetői képességek kialakulását rábízva az időre, mivel a gyakorlat általában hangsúlyosabb szerepet kap. A termelésirányítókat bizonyos cégvezetők úgy írják le, mint akiket a **dinamizmus és a tapasztalat egyszerre** jellemez.

*„A csoportvezetők gyakorlatilag azok, akik egy-egy műszakban...mert 3 műszak van...akik a komplett termelésért felelnek, ami nem lenne baj, ha valamilyen ilyen alapképzettséggel rendelkező személy lenne, de ilyen nincs. Ez fontos, mert rajta dől-bukik a napi termelés volumene, a minősége, tehát minden...tehát sok múlik rajta a produkció szintjén”* (Csipet Élelmiszeripari Vállalkozás).

Különösen az **üzemvezetők** esetében lenne szükség és igény, hogy ne csak középfokú végzettsége és szakmai tapasztalat legyen, hanem mérnöki végzettséggel igazgassa a folyamatokat, azonban üzemvezetőkben sokszor komoly hiány mutatkozik. Ezért a cégek sokszor kénytelenek alacsonyabb végzettségű, ugyanakkor tapasztalt személyekkel feltölteni ezeket a pozíciókat is.

• **A szakképzetlen munkások, illetve betanított munkások** mindig is nagy szerepet töltek be az ágazatban, számarányuknál fogva meghatározók, ugyanakkor **elég mobil és kissé mindig megbízhatatlan segédcsapatait jelentik az élelmiszeriparban dolgozók „seregének”.** Nem várnak el tőlük magasabb iskolai (pláne szakirányú) végzettséget, a 8 általános többnyire azért megvan, de például csomagolói munkakörbe ez sem követelmény. **A szakképzetlen munkások nagy aránya erős összefüggést mutat egyrészt az élelmiszeripar (különösen egyes alágazatainak) erős szezonálisával, valamint a gépsorok létéből,**



valamint a gépesített gyártásból fakadó alacsonyabb szakmai szükségletekre. Éppen ezért valószínűsíthető további fennmaradásuk az élelmiszeriparban, ami komoly szívóhatással rendelkezik képzetlen, de dolgozni akaró csoportok számára. Ennek egyáltalán nem mond ellent, hogy ugyanakkor a mind összetettebb élelmiszeripari berendezések megfelelő műszaki és villamossági ismeretekkel rendelkező alkalmazottakat is igényelnek. **Gyakori a munkaerő-kölcsönzés is az ágazatban. Általában ennek során is alacsonyabb képzettségű embereket vesznek igénybe időszakos jelleggel.**

*„Létszámcsökkentés? Nem, mi veszünk igénybe kölcsönzött munkaerőt. A fix létszám, az ugye állandó, azt nem csökkentjük, mert hát ugye, szezonális termelés van nálunk: januártól júliusig több munkaerőre van szükségünk, és júliustól december végéig, januárig kevesebb munkaerőre. És a fix létszámunk az mindig marad, azt nem csökkentjük, csak a mobil, lízingelt személyzetet változtatunk, ha lehetséges.” (Auer Kft.)*

Betanított munkásokat általában csomagolói, árukiadói munkakörökben alkalmaznak, de a lényeges folyamatoknál általában szakmunkások vannak jelen. **Vannak olyan termékcsoportok, melyek gyártását kevésbé lehet legépesíteni, adott esetben itt is nagyszámú szakképzetlent alkalmaznak.** Ők általában hirdetésre, vagy önállóan érkeznek. Viszont gyakran továbbállnak, különösen, akiknek ez csak egy állomást jelent a továbblépéshez, vagy erőgyűjtéshez, esetleg irreális elvárásokkal és alacsony munkamorállal érkeznek a feldolgozóiparba.

• **Az élelmiszergyártó gépkezelőnek értenie kell a termelő gépekhez, olyan szinten, mint egy géplakatosnak, illetve egy elektroműszerésznek.** Nemcsak beprogramoznia, betöltenie, beállítania kell tudnia a különböző élelmiszeripari gépeket, hanem szét kell tudni szerelnie, tisztítania, hibás működés esetén észrevenni a hibát és **a termelés folyamatosságának megőrzése érdekében kisebb javításokat eszközölnie.** Ha a hiba elhárításának mikéntje már meghaladja a képességeit, a képbe lép az üzemmérnök, aki gépészmérnök végzettségű többnyire, vagy a géplakatos, vagy műszerész karbantartó. **Elsősorban PLC-hez (élelmiszergyártó gépeket vezérlő program) kell értenie, ez a kulcsa mindennek,** emellett nagyfokú szakmai precizitást várnak el tőle, - és természetesen nyelvismeretre van szüksége, ugyanis sok az angol, német nyelvű útmutató a gépekhez. A számítástechnikai ismereteket kívül rajzolvasási készség és anyagismeret jellemzi a jó munkaerőt, amely képes jól együttműködni a többi dolgozóval. **Valamint az élelmiszeripari üzemmérnökök látványos hiánya miatt a cégvezetők elvárásai közé tartozna, hogy lehetőleg a szakmunkások, gépkezelők olyan tudással rendelkezzenek, ami gyakorlatilag szükségtelessé tenné az üzemmérnök alkalmazását.** Megfigyelhető és a továbbiakban is valószínűsíthető tendencia, hogy gyakorlatilag minden feldolgozó gép PLC-vel vezérelt lesz.



Az élelmiszergyártó gépkezelők esetében az is gyakori, hogy géplakatossal, vagy elektroműszerésszel töltik be ezt a pozíciót; a csomagológépek esetében előfordul, hogy mechanikai műszerész. Ugyanakkor a szakmunkás képzés hiányosságaira minden cégvezető sokszor panaszkodik. **Várhatóan komoly problémákat fog okozni a szakmunkás réteg kiöregedése, amely nem kap megfelelő utánpótlást, így már ma is sokszor a környező országokból kell beszereznie az egyes élelmiszeripari cégeknek megfelelő tudású szakmunkást.** Az élelmiszergyártó gépkezelők esetében a szakmunkások általában idősebbek, míg a betanított munkások fiatalabbak. **Az élelmiszergyártó gépkezelőt általában hiányszakmaként értékelik a cégvezetők, és ebben elsősorban a szakmunkásképzést látják hibásnak.** Megfelelő szakmai tudással felvértezve ugyanis 2-3 hónap gyakorlat mellett megfelelő munkavégzési képesség jön létre. A gépkezelők tudását folyamatos belső képzésekkel tarják karban a cégek, és minőségi előírásokkal is tisztában kell lenniük

• **Kereskedelmi, áruforgalmi, értékesítési ügyintéző, középfokú végzettséggel:** a legfontosabb elvárt ismeretek az ő esetében az áru fogadása, áruismeret, kereskedés, vevők kiszolgálása, áru nyilvántartása. Értékesítési ügyintézőnél a piaci kapcsolatok ápolása, új piaci kapcsolatok létesítése. A **vevőorientáltság** a piaci verseny élesedésével együtt egyre hangsúlyosabb elvárás lesz. **Általában a kereskedelemmel foglalkozó szellemi munkakörökben megnő a marketingismeretek szerepe, a cégekben pedig egyre nagyobb az igény a piaci helyzet részletesebb megismerésére, akár a piackutatásra is.** Az új technológiák megjelenésével szélesebb áruválaszték-ismeretre lesz szükség ebben a munkakörben.

• **A hús-, hal-, baromfifeldolgozó, hentes, mészáros:** esetében kiemelten fontos, hogy képesek legyenek a különböző húsféleségek és húskészítmények jellemzőinek meghatározására, azok beszerzésére, szállítására, átvételére, kezelésére és tárolására, a **húsbontás, csontozás munkafolyamatainak szakszerű elvégzésére, a hús- és hentesáru értékesítési sajátosságaiból eredő szigorú egészségügyi, higiénés és balesetvédelmi előírások betartására.** Emellett ismerniük kell a **kéziszerszámok, valamint védőfelszerelések használatát** (bárd, kés, fűrész, fenőacél, lánckesztyű stb.), **elektromos gépek használatát** (pl: sonkaszeletelő, daráló, gépi csontfűrész, stb.), az egyéb áruk jellemzőinek ismeretében a **szakszerű bontási módokat** (pl. baromfi, hal, vad), fel kell ismerniük **az élelmiszerek romlásos jelenségeit**, azok okait, alkalmazni a változás és a romlás elleni védekezés módját. Továbbá alkalmazni az élelmiszerekre (kiemelten a hús- és hentesáru) vonatkozó szabványok előírásait, betartani az élelmiszer törvényt, a higiéniai szabályokat, felismerni a leggyakrabban előforduló minőségi hibákat. Különböző technológiával dolgozó termelési egységekben kell helytállniuk. A húsipar az utóbbi másfél évtizedben arra törekedett, hogy termékeinek meghatározó hányadát feldolgozott ún.

konyhára előkészített állapotban és töltelékes készítmények formájában forgalmazza. A termékek előállításánál az ipar igyekszik figyelembe venni a korszerű, egészséges táplálkozás igényeit. Ezért a szakmai követelmények e szakmák esetében elsősorban az ezen piaci igények kiszolgálást lehetővé tevő ismeretek bővülését hozták.

**Az új technológiával összefüggő, az élelmiszeripari szakterülettel kapcsolatos ismeretek folyamatos megszerzésének szükséges volta, a gépekkel működtetett termelés térnyerése egyre növekvő igényt fog támasztani mind a magasan képzett karbantartókra, mint a felsőfokú végzettségű üzemvezetőkre, gépkezelőkre és egyéb élelmiszeripari szakmunkásokra, emellett, hogy bizonyos technológiai folyamatok továbbra is lehetővé teszik, hogy a gép munkát kiegészítő humán erő nagyszámú szakképzetlen és betanított munkást is jelentsen. Sokszor jelentkező igény a cégek vezetőinek részéről, hogy a tudásanyag mellett, ahhoz kapcsolódóan megfelelő lojalitást, elkötelezettséget és munkamorált is elvárnak, azaz másképpen mondva megbízhatóságot. A technológiai változások nem olyan erőteljesek az élelmiszeriparban, mint más ágazatokban.**

*„A technológia az... nem váltogatjuk a technológiánkat, jó, bizonyos változtatás lesz, de az nem akkora változás, hogy olyan nagyfokú ismeretbővülést, vagy újdonságot hozna abba az adott pozícióba. Olyan nagy változások nem lesznek a technológiában, tehát túl nagy ismeretanyag-bővítésre nincsen szükség, csak arra van szükség, hogy...most Belgiumból áttelepítettek gépsoron egy üzemet hozzánk, ennek az üzemnek a működtetése, ez az, amire szükségünk van, hogy megtanulják az emberek. Ez az, ami tervbe van véve” (Auer Kft.).*

*„A jövőben nem lesz olyan technológiai újítás, hogy bárkinek itt a pékségben attól kelljen félnie, hogy nem tud majd hozzászólni a saját munkájához, egy ilyen kis pékség, ami kenyeret, apróárút gyárt, amúgy nem egy bonyolult technológiára épülő vállalkozás, itt nincsenek azok a nagyon-nagy váltások, mint mit tudom én hol, a kohászatban” (Zsömle '93 Sütőipari és Kereskedelmi Kft.)*

**Általánosságban a legnagyobb igény a hazai iskolai szintű szakmunkásképzés felemelkedésének irányában van az élelmiszeriparban dolgozóknál. Szinte minden cég folyamatosan megfelelő képzettségű, komoly szakipari ismeretekkel rendelkező munkások hiányáról számol be. Ez persze nem változtatná meg az élelmiszeriparban hagyományosan jelenlévő betanított munkaerő létjogosultságát, csupán hatékonyabbá tenné a termelést.**

Részlet egy sütőipari céggel készített interjúból:

*„Ezt a munkát is elvégezhetné egy betanított munkás is, mert kissé úgy tűnik, hogy itt – a vetőpéknél – egyszerű gépkiszolgálásról van szó?”*

## ***Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re***

### ***A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat***

*Igen, végzi is, de mi jobban szeretjük, ha ezt a munkát képzett pék végzi, mert a pék az, aki mégis tudja ránézésre, hogy az áru esetleg előbb megsült-e és akkor le tudja állítani a sütőt, vagy előfordulhat, hogy nem sült meg rendesen, kívül jó, de belül folyós maradt a tészta.*

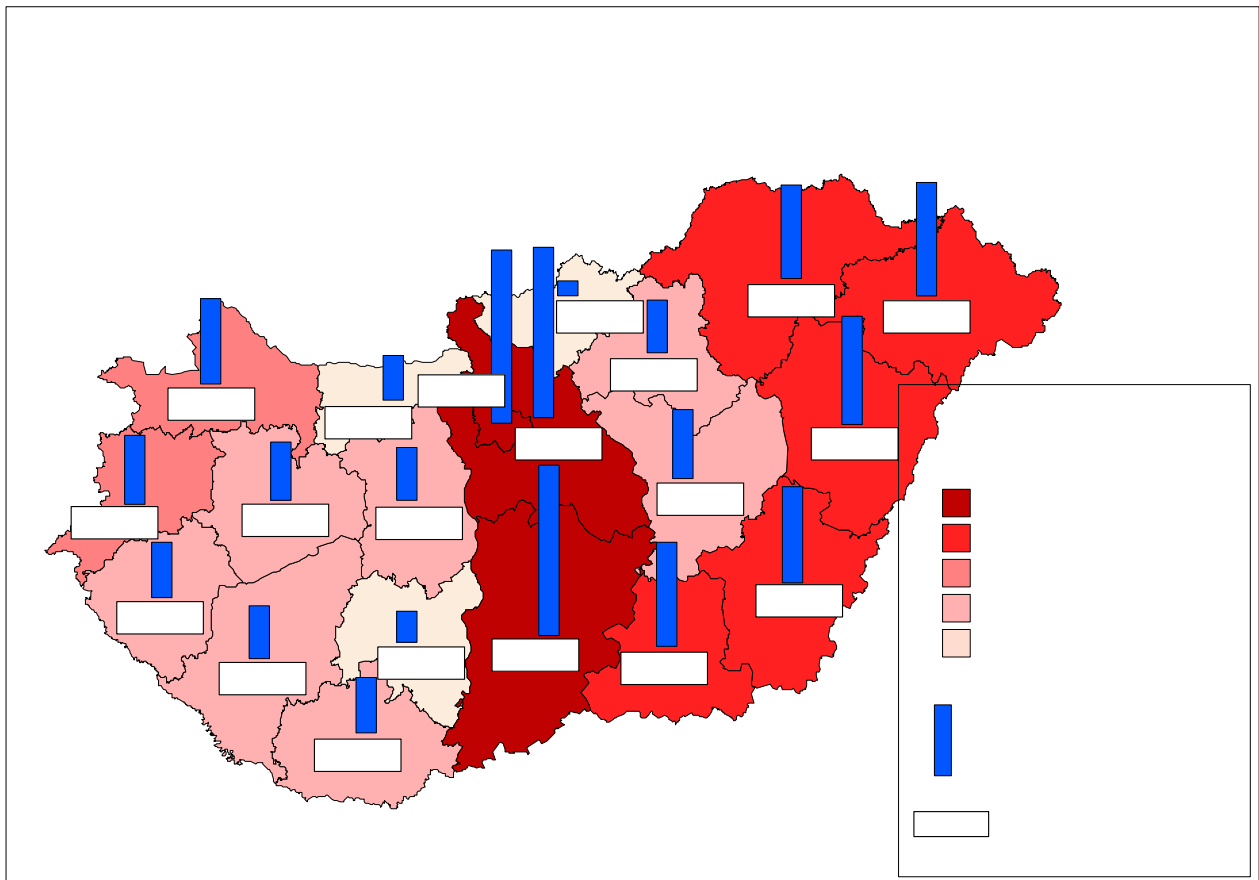
*Ugyanakkor vannak olyan munkák, amelyhez nem kellenek pékek, vagyis ezekhez a munkákhoz betanított munkásokat alkalmazunk. A betanított munkások tésztaformázó, árukiadó és csomagoló munkaköröket látnak el.”*

## 5. Az ágazat megyei/regionális eloszlásának jellemzői 2005-ben

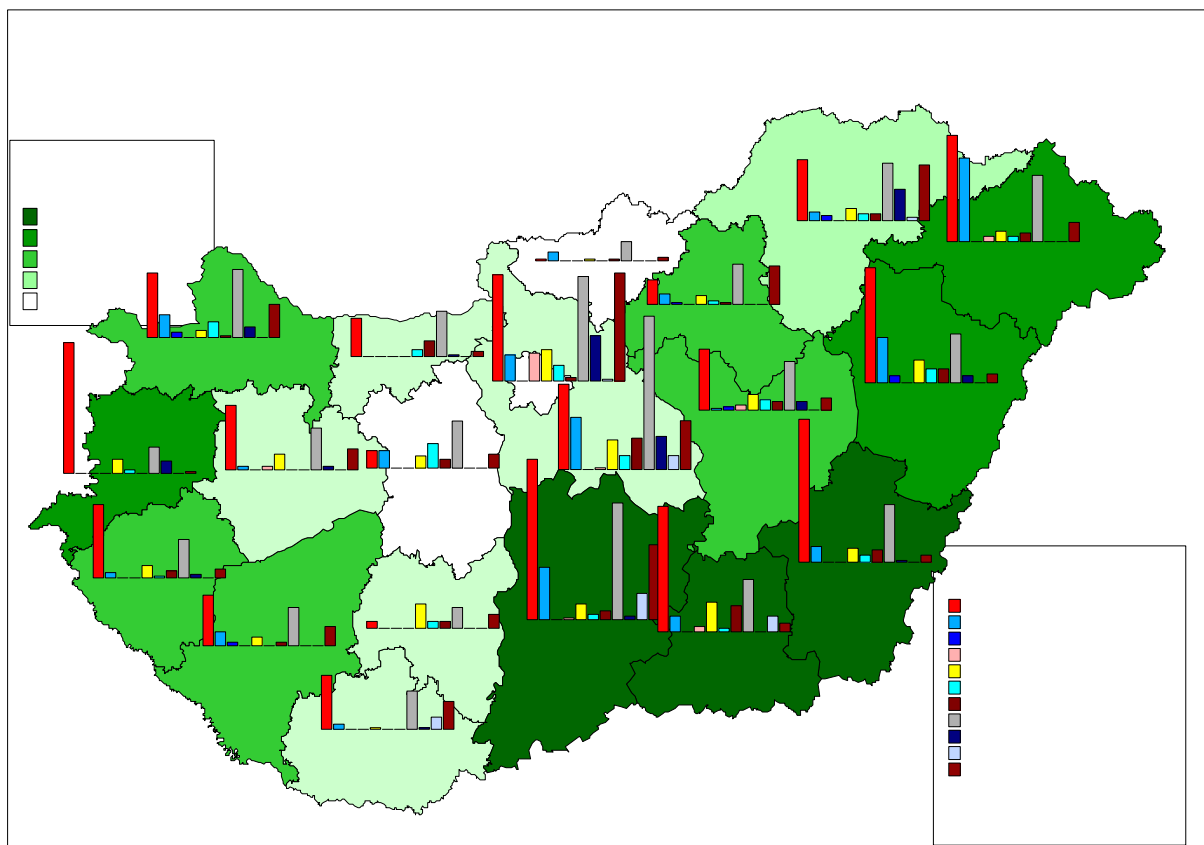
### 5. 1. Az ágazat megyei eloszlásának jellemzői

Az ágazatban foglalkoztatottak megyék közti eloszlását vizsgálva azt láthatjuk, hogy az élelmiszeripari foglalkoztatásban elsősorban Bács-Kiskun megye, Pest megye és Budapest kiemelkedő, de Csongrád megye, Békés megye, Hajdú-Bihar megye, Szabolcs-Szatmár-Bereg megye, és Borsod-Abaúj-Zemplén megye is 8000 vagy annál is több élelmiszeripari dolgozót foglalkoztat.

Összességében az mondható el, hogy jól látható, hogy az élelmiszeripar elsősorban az ország keleti felében foglalkoztat nagy létszámú embert, ugyanakkor az 1000 lakosra eső ágazati foglalkoztatottak száma Vas megyében (ebben az egyébként egyik legalacsonyabb népességszámú megyében) a második legmagasabb, Bács-Kiskun megye után, amely gyakorlatilag minden vonatkozásban élenjár az élelmiszeripari foglalkoztatást tekintve. Ez az arányszám a legkisebb Nógrád megyében, itt csak 6,9 fő.



Ha az egyes alágazatok foglalkoztatottjainak megyék közötti eloszlását nézzük (16. táblázat), akkor azt láthatjuk, hogy a **húsfeldolgozás szinte az összes megyében a legjelentősebb alágazati tevékenység**, már ami a foglalkoztatottak számát illeti. A másik ilyen, bár nem minden megyében a **második legmeghatározóbb alágazat a kenyér, és tésztaféle gyártása**, ráadásul Pest megyében egyértelműen és kimagaslóan ez az elsőszámú alágazat. Ez különösen Budapesten, Pest megyében, és Bács-Kiskun megyében erős. Emellett Budapesten elég jelentős az ital, szeszesitalgyártás, valamint a többi megyéhez képest nagyobb mértékben az édességgyártás is. **Az élelmiszeripar arány a megyék foglalkozásszerkezetében különösen Bács-Kiskun megyében, Csongrád megyében és Békés megyében hangsúlyos**, azaz az ország délkeleti régióiban. Az is megfigyelhető, hogy különösen azon megyékben széles spektrumú az alágazati tevékenységszerkezet, amely hagyományosan sok embert foglalkoztat az élelmiszeriparban.

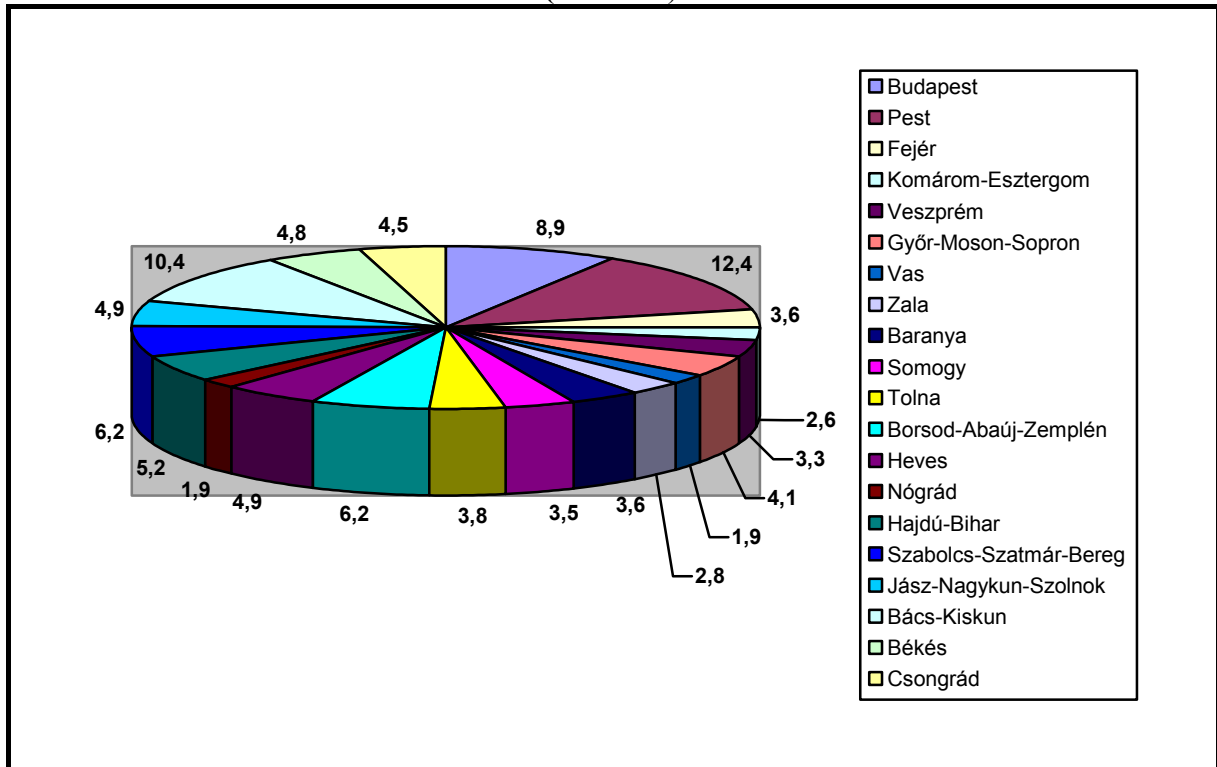


A telephelyek számának megyék szerinti eloszlásából (1. ábra) látható, hogy az ágazatban működő **összes vállalkozás 44%-a, tehát csaknem fele, öt megye területén található**, ezek: Pest megye, Bács-Kiskun megye, Budapest, Borsod-Abaúj-Zemplén megye és Szabolcs-Szatmár-Bereg megye. Míg Nógrád és Vas megye területén csak az összes telephely 1,9-1,9%-a található.

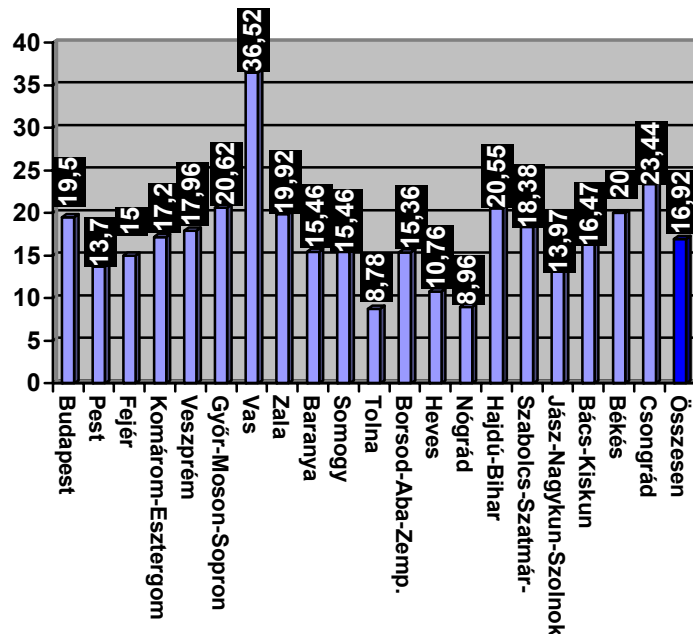
## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

**1. ábra: a telephelyek számának megyék közötti eloszlása (százalék)**



**2. ábra: telephelyi átlagos foglalkoztatotti létszám megyénként (fő)**

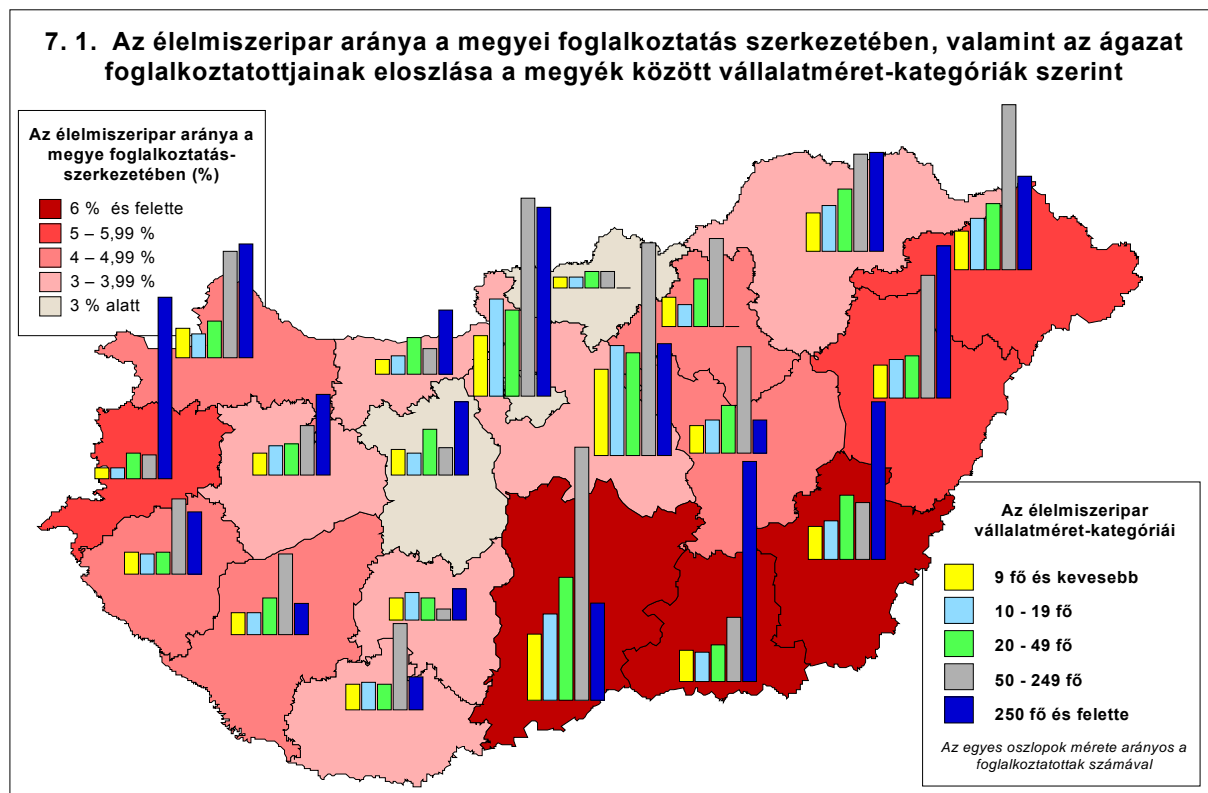


A 2. ábrán látható, hogy melyek azok a megyék, ahol arányaiban több a nagyfoglalkoztató, sok munkással dolgozó vállalat. **Ez alapján igencsak kiugrik Vas megye, ahol közepes**

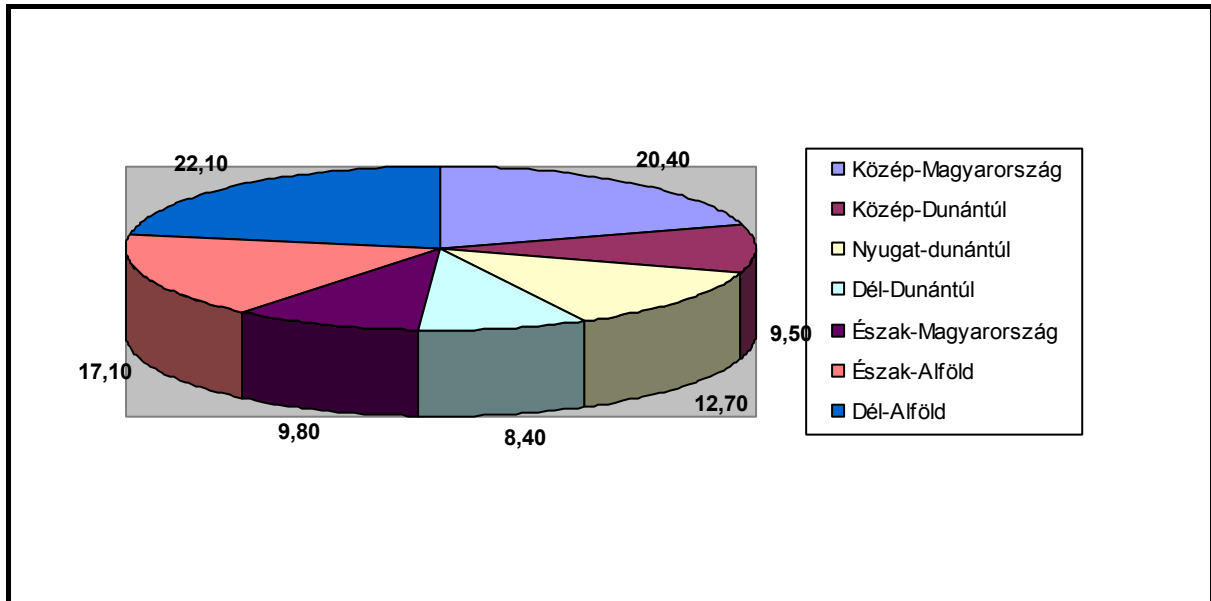


számú foglalkoztatottra viszonylag kevés vállalat jut, ezért a telephelyi átlagos létszám a megye területén 36,52 fő. Ezt követi Csongrád megye 23,44 fős átlagos foglalkoztatotti létszámmal, illetve Győr-Moson-Sopron megye és Hajdú-Bihar megye valamivel több, mint átlagosan 20 fős telephelyi létszámmal, valamint Budapest 19,5 fővel. Ellenben kifejezetten alacsony az átlagos telephelyi foglalkoztatotti létszám Tolna megyében és Nógrád megyében, nem érik el az átlag 9 főt. Országosan az átlagos foglalkoztatotti létszám telephelyenként 16,9 fő az élelmiszeripari ágazatban.

**5. 2. Az ágazat regionális eloszlásának jellemzői**

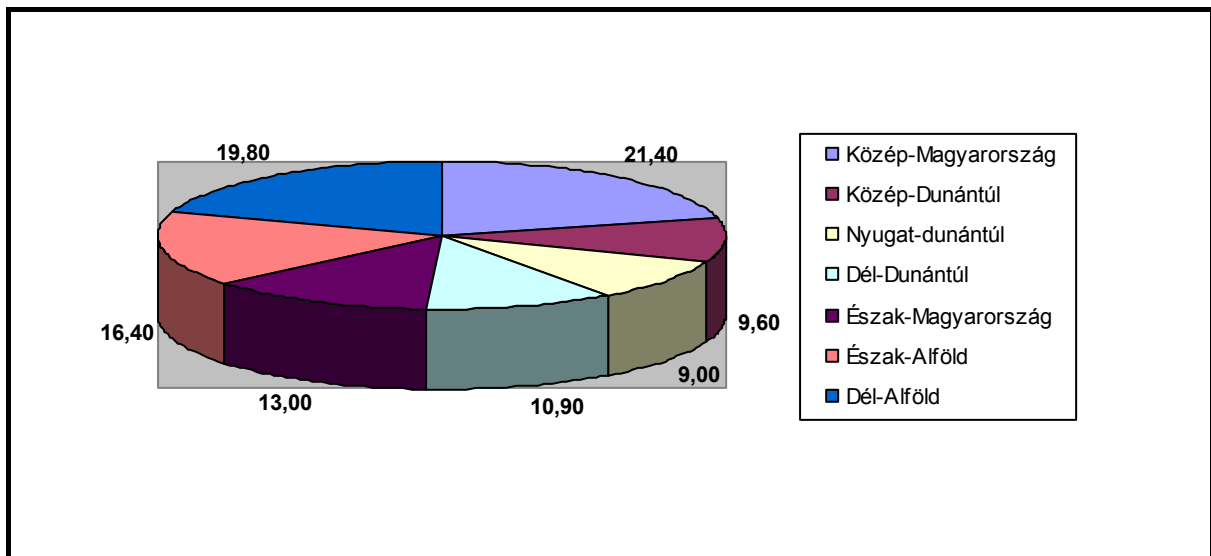


A foglalkoztatottak számának régiós eloszlása (százalék)



Az ábrán jól látható, hogy az ágazatban foglalkoztatottak, több mint 70%-a csupán 4 magyarországi régió között oszlik el. Ezek sorrendben: Dél-Alföld (22,1%), Közép-Magyarország (20,4%), Észak-Alföld (17,1%), valamint Nyugat-Dunántúl (12,7%). Az is látható, hogy az élelmiszeripari foglalkoztatottak legkisebb arányban a Dél-Dunántúli régióban dolgoznak.

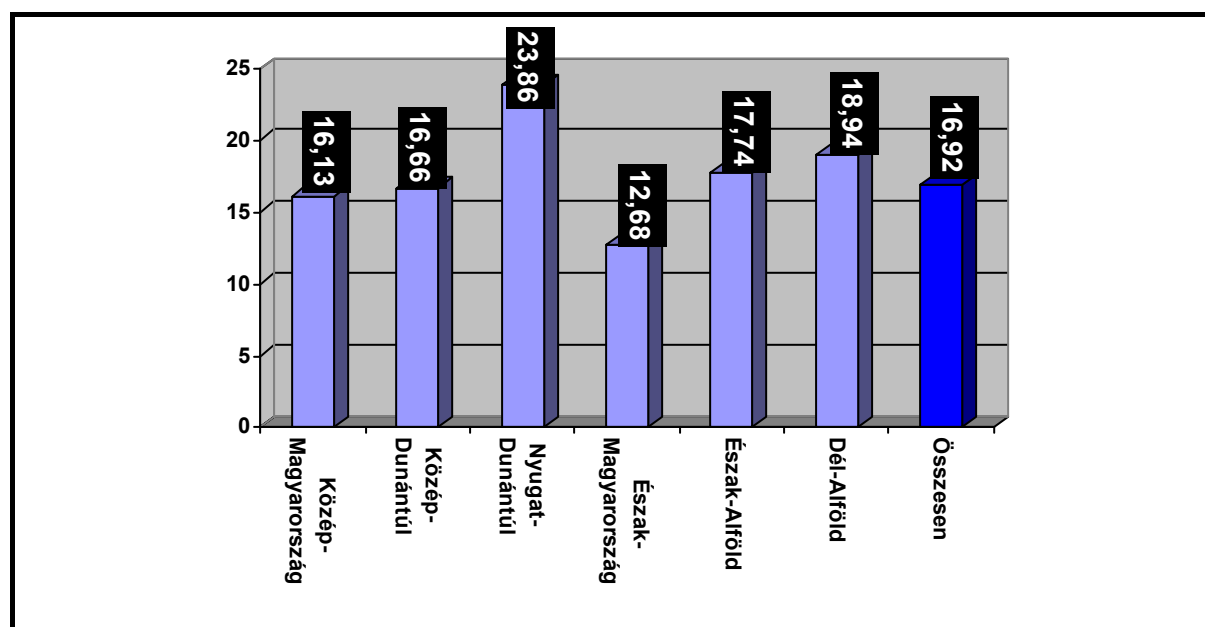
A telephelyek számának régiós eloszlása (százalékban)



A 4. ábrából kitűnik, hogy a 3 legjelentősebb régió együttes területén található az összes telephely több mint 57%-a. Ez a 3 jellegzetesen élelmiszeripari régió: Közép-

Magyarország (a magyarországi élelmiszeripari telephelyek 21,4%-a található a területén), Dél-Alföld (19,8%) és Észak-Alföld (16,4%). Ugyanakkor, míg Nyugat-Dunántúl a foglalkoztatotti létszámot tekintve a 4. helyen állt, addig a telephelyek számának régiós eloszlásában az utolsó helyen (9%). Tehát itt inkább nagyobb méretű vállalatokról beszélhetünk, mivel kevesebb cégre esik, viszonylag nagyszámú élelmiszeripari dolgozó. Mindez a következő ábrából is kitűnik. Az 5. ábrán jól látható, hogy Nyugat-Dunántúl toronymagasan kiugrik, ami az átlagos foglalkoztatotti létszámot illeti. 23,86 fős átlagos létszáma jócskán meghaladja az országos átlag 16,9 főt. Ebben a régióban tehát sokkal nagyobb vállalati méretről beszélhetünk. Míg Észak-Magyarországon az elaprózottabb vállalati méretstruktúra figyelhető meg, itt a foglalkoztatotti átlag: 12,68 fő.

A telephelyi átlagos foglalkoztatotti létszám régióként



## 6. Idézetek élelmiszeripari vállalkozásokkal készített interjúkból

*„A pék és az élelmiszeripari gépezet pozícióba szinte mindig keresünk embereket, ha jelenleg nem is, de ez mindig napirenden van, hogy a megfelelő képzettségű embereinket kineveljük, vagy pedig vegyünk fel ilyen képzettségű embereket. Az értékesítést és a termelésirányítót nem mondanám hiányszakmának, de talán divatszakmának az értékesítőt, azt igen. Szerintem, az divatszakma.” (Auer Kft.)*

*„Nálunk a technológiai fejlesztés és az energia – és anyagtakarékosság összefüggésben van.” (Rizmajer és Társa Kft.)*

***A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat***

„Milyen jövőbeli követelményeknek kell várhatóan megfelelnie a cégnek a termékek/szolgáltatások területén (kapacitáscsökkentés/növelés, új termékek/szolgáltatások bevezetése, saját termék továbbfejlesztése)?

Tartani kell, nem eshetünk bele, abba a hibába, hogy ha emelik a nyersanyagot, akkor mi egy gyengébb anyaggal, gyengébb minőséget produkálunk. Tehát ilyenről szó nem lehet. Igazából árakkal sem szabad elszaladni, úgyhogy itt kell egy ilyen szinten tartást csinálni. Elég régen volt árkorrekció, úgy néz ki, hogy most rá leszünk kényszerülve, de csak minimális mértékben szeretnénk. **Elég sok minden áremelés közvetlenül érint minket: energia mindenképpen...üzemanyag mindenképpen**, hogyha bejönnek itt ezek a különböző plusz adóterhek, akkor ezek mindenképpen rávetítődnek. És hát a **forintromlás...az importált anyagok...margarin**, ami minden termékben benne van, lisztet is emelték. **Minden importanyagot emelnek, és mi nagyrészt azért importanyaggal dolgozunk.** Miután magyar nincs. Valami pici árkorrekcióra szükség lesz, amihez muszáj ahhoz hozzányúlunk, amihez nem muszáj, ahhoz nem.” (Friss Gép Bt.)

„**Szokott lenni néha munkaerő kölcsönzés néha, amikor megszorulunk. Azokkal meg az az egy probléma, hogy ugye mire betanulnak, rengeteg időbe kerül, hogy az ember betanítsa őket, és azért ennyire nem éri meg a dolog.** Hogy amikor ő is ugyanazt tudja csinálni, amit a többiek. Ez általában 5-6 embert jelent.” (Csipet Élelmiszeripari Vállalkozás)

„Mi jellemzi az ideális munkaerőt ebben a szakmában?

Mentalitás szempontjából: **megbízhatóság, helyzetfelismerő képesség, és a tisztaság.** Azon nagyon sok múlik, a higiéniára való törekvés. A tartály stb.. miatt. Meg a már említett szakmai tudáselemek. Az én esetemben meg, ha valamit nem tudnak megcsinálni, azt én csinálom meg, a pasztőröző gépet, a szivattyút, a számítógépet megcsinálni, a számlákat, fellebbezést írni...” (Rizmajer és Társa Kft.)

„Vannak-e nehézségek az adott munkaerő-beszerzése során? Ha igen mi az oka?

Igen, nagyon sok olyan jelentkező van, aki nem felel meg a követelményeknek.

Ez mit jelent? Nem elég képzett, vagy mentalitásbeli problémák vannak?

Szellemi képességek, tehát nem elég képzett, tudás, ismeretanyag szempontjából, illetve....illetve...nem megfelelő a személyisége úgymond a pozícióra. Most mentalitás...igen.

Mit értünk mentalitás alatt?

Hozzáállást, megbízhatóságot, lojalitást, hűséget...

***A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat***

Igazából a termelésben közvetlenül dolgozó dolgozók... mi az, amit el tudunk várni tőlük. Igazából ezen a szinten túlzottan az önmegvalósítás még nem olyan szintű, mint magasabb pozícióban és ezeknél az embereknél...őket...szóval...rengeteg jelölt van, rengeteg jelentkező van, és rengeteg olyan ember van, akinek nincs végzettsége, nincs ilyen irányú tapasztalata, sok munkahelye volt. És nehéz megbízhatóan azt mondani, hogy igen, ő jó lesz.” (Auer Kft.)

„Az újabb technológia alkalmazása terén vannak-e olyan tendenciák, amelyek lehetővé teszik a szakmunkás munkakör szakképzetlennel (vagy más szakmabeliekkel) való kiváltását? Ennél jobban biztos, hogy nem, mint ami most van. Mert kimondottam forradalmi újításokat nem igényel, hogy az ember belerakja a tésztát egy gépbe, és ... az nem. Az esetleg, aki elkészíti a tésztát, de ott viszont a keverési arányt gépekkel nem lehet kiváltani...szerintem. Ott még az emberi kéz mindenképpen szükséges.” (Csipet Élelmiszeripari Vállalkozás)

„Számomra a legfontosabb az **üzemmnő, amire egyszerűen nem találok embert**, mivel mi elég magas színvonalú gépekkel dolgozunk. Olyan üzemmnő kell aki átlátja a termelés folyamatát, aki ezt szívvel-lélekkel csinálja. Tehát itt már vezérlések vannak, PLC-k vannak, tehát egy szakmunkást, akinek van valami affinitása a számítógéphez azt be lehet tanítani a kezelésre, ez is kevés van. **A munkaerő beszerzés maximálisan problémát okoz. De a vicces vagy nem is az, hogy a kétkezi munkás ugyanúgy hiányzik, mint a szakmunkás vagy a mérnök.**” (Soós Kft.)

„...ha nagyon fel akarunk venni embert, akkor éppen találunk. Nem azt mondom, hogy elsősre, de nem a szakmából adódóan, hanem abból adódóan, hogy mondjuk...” Csepel? Ját az messze van.” Hát mihez képest? Én Zuglóból járok be. Tehát én azt mondom, hogy még tömegközlekedéssel is Budapest egyik pontja a másiktól 1,5 óra alatt elérhető. **Szóval, aki dolgozni, akkor annak egy munkahely nincs messze, aki nem akar dolgozni, annak a sarki közért is messze lesz...szóval.**” (Friss Gép Bt.)

„Azt kell, hogy mondjam a verseny nyilván erősödött, de **ennek a hagyományos terméknek, hogy úgy mondjam, van egy presztízse, az hogy vecsési, az egy márkanév és egyébként a marketingen nagy hangsúly lesz a jövőben, hogy ezt a presztízst tudatosítsuk az emberekben. A vecsési savanyúságot keresik, tehát nem simán savanyúságot, hanem vecsési savanyúságot keresnek, a termékeink tehát ilyen módon előnyt élveznek, de a verseny miatt jelentősen mérsékelniünk kell az árakat, mert Magyarországon a legtöbb embernek szűk tárcája van, tehát a minőség, a tradíció mellett az is beleszól a döntésbe, hogy az egyes termékek között milyen áreltérés van**” (Sauer Bt.)

**„Kellenek jó szakmunkások, de betanított munkásokkal is lehet dolgozni, elegendő mennyiségű megfelelő végzettségű szakember által irányítva.”** (Auer Kft.)

„Az újabb technológia alkalmazása terén vannak-e olyan tendenciák, amelyek lehetővé teszik a szakmunkás munkakör szakképzetlennel (vagy más szakmabeliekkel) való kiváltását?

Igen, abszolút. A mi sörfőzénk rá a legjobb példa, hiszen gyakorlatilag itt **én vagyok az egyedüli szakmunkás (is) és a technológia miatt elég 2 betanított munkással dolgoznom, működik az egész.**” (Rizmajer és Társa Kft.)

„Nekem mindenképpen több szakmunkás kéne, szakmunkás, **arányaiban több szakmunkás, kevesebb nem szakmabeli, tehát az a tipikus betanított munkás.** Ez azért lenne jó mert, ha majd később akarnok csinálni egy technológiai váltást, egy-két gépet lecserélni, PLC, akkor nem kell rugdosni, másképpen áll hozzá a dolgokhoz. Én olyan szakmunkást szeretnék, mint amikor a gőzmozdonyok mentek. Volt 2 masiniszta, s amikor megállt az a mozdony, akkor azt körbejárták, törölgették, olajozták, tudták hogy ez a gép holnap is kell, meg holnap után is, ez adja a kenyeret, a család kenyerét. **Ezek a gépek nagyon-nagyon sokba kerülnek ahhoz, hogy ne szeressék őket.**” (Soós Kft.)

„**Én mint vállalkozó egyszemélyben felelek is az egész tevékenységért, a döntéseket is kizárólag én hozom meg...tehát az anyagi vonzatú döntéseket.** Elsősorban erre kell koncentrálni...beruházás, termékfejlesztés, kereskedelem, partnerek, piacok, új dolgok...bármilyen. Tehát ez a vállalkozásnak a tulajdonosa. A beosztottak jönnek ezután, ezek részben függetlenek egymástól. Tehát itt a könyvelés, adatfeldolgozás, számlázás ilyenek történnek. Ez az egyik, a gazdasági-számviteli rész. A termelésirányítás...az az üzemben, a helyszínen. Ott a napi adatoknak a rögzítése, a termelési adatok...azonkívül a termelést központilag irányítja...megmondja miből mennyit kell gyártani, mert az információ, megrendelések hozzá érkeznek...amiket azért napi szinten megkonzultál minden nap...azt leegyeztetjük. **Tehát van egy gazdasági rész, egy termelésirányító... meg egy műszaki, és egy tőle szintén független minőségbiztosítási vezető.**” (Csipet Élelmiszeripari Vállalkozás)

„Hogyan szerzik be az ebbe a munkakörbe az alkalmazottakat?

Hirdetés, vagy Munkaügyi Központ, de a Munkaügyi Központ az meg sem nyikkant. Leadjuk az igényt, ők viszont nem reagálnak. Mindenféle kérdőíveket küldözgetnek, hogy töltsük ki, hogy, hogy vagyunk megelégedve különböző dolgokkal, ami az időnket vinné, de munkaerőnk attól még nem lesz.

Tehát akkor nem túl hatékony az együttműködés.

Hát nem túlzottan. Mi megpróbáltuk, de...



Ez a helyi Munkaügyi Központ?

Igen, ez a csepeli. Hát, ugye pláne, hogy itt bent gyáron belül (megj.: a cég a Csepel Művek egykori területén van), igazából főleg egy olyan munkakörben, ami egy betanított vagy egy takarítás, vagy bármi...akkor az ember ugye megpróbálja...azért ez a kerület híres arról, hogy van munkanélküliség. De ha egyszerűen nincs jelentkezés, meg nem küld senkit a Munkaügyi Központ, akkor kénytelen vagyok azt mondani, hogy jó, akkor **Expressz hirdetés**. Még ha pénzbe is kerül, meg jobban viszi az ember idejét, mert ugye olyan is jelentkeznek, aki végül is dolgozni nem akar, csak akkor, ha véletlenül félmillió forintot ígérne neki az ember, akkor talán esetleg hajlandó lenne megnézni, hogy miről lenne szó.

És Interneten is hirdetnek vagy csak újságban?

Interneten igazából nem, mert ez nem az a kategória, amit Interneten meg fogok találni. Igazából inkább az Expressz újság, az, ami bejött.

És ismerősök útján?

Próbálunk, igen, ez történik elsőként. Most is szóltam lent a gyerekeknek, mert azért 1 fő olyan kisegítő-takarító abból azért hiányunk van...hogya tudnak, akkor hozzanak. Mert igazából itt a 2 fiú, aki lent van a termelésben, az egyik hozta a másikat. Tehát próbáljuk ezt így kialakítani, amennyire lehet.” (Friss Gép Bt.)

„Vannak **emberi erőforrás-lízingelő cégek**, ezt sokan megpróbálják igénybe venni, mert ezek foglalkoztatnak külföldi szakmunkásembereket is, nagyobb piaci felfutáskor átmeneti megoldásként szolgálhat a munkaerő biztosításához, ti voltatok kapcsolatba ilyen cégekkel?

**Ezt mi is próbáltuk nem működik.** Tehát mi is próbáltuk, mi vendégmunkásoknak hívtuk ezeket a munkaerő-közvetítőkön keresztül alkalmazott embereket. Lehet, hogy a konzervgyárban működik, nálunk nem működött. Nem adta hozzá a nevét, nem csinálta meg a munkát, ahogy kell, nem lehetett számon kérni, mire probléma lett belőle, már rég nem volt itt, tehát ez katasztrófa. Az hogy ezek az emberek visszaáramolnak a céghez, aki majd úgymint továbbközvetíti őket, ez felelőtlenséget szül. (Soós Kft.)

„Létszámcsökkentés? Nem, **mi veszünk igénybe kölcsönzött munkaerőt.** A fix létszám, az ugye állandó, azt nem csökkentjük, mert hát ugye, mi szezonális termelés van nálunk: **januártól júliusig több munkaerőre van szükségünk**, és júliustól december végéig, januárig kevesebb munkaerőre. És a fix létszámunk az mindig marad, azt nem csökkentjük, csak a mobil, lízingelt személyzetet változtatunk, ha lehetséges.” (Auer Kft.)

„Az újabb technológia alkalmazása terén vannak-e olyan tendenciák, amelyek lehetővé teszik a szakmunkás munkakör szakképzetlennel (vagy más szakmabeliekkel) való kiváltását?

Igen, erről is beszéltünk, gyakorlatilag ezért alkalmazunk segédmunkásokat, betanított munkásokat, mert nem szükséges már annyira szaktudás a munkához, illetve az egy kis odafigyeléssel könnyen elsajátítható, sok az automatizálás a munkafolyamatban.” (Auer Kft.)

„**A piacaink folyamatosan változnak, jellemző a régebbi piacok elvesztése és közben újakat is nyerünk.** Például egy bérelt üzletben felemlik a partnernek úgy a bérleti díjat, hogy azt mondja, hogy egyszerűbb, ha bezárom az ajtót, akkor az már egy piacvesztés. Ugyanez...megjelenik a konkurencia, azt mondja, hogy: figyelj, ennyiért kapod, adom 2 forinttal olcsóbban. **Valami termékben lehet piacot veszteni, természetesen ilyenkor megjelenik az üzletkötőnk és megpróbálja a folyamatot visszaállítani, általában sikerrel is.** De erre szoktuk mondani, ahol orvos van, ott halott is van. Tehát vannak üzletek, akiket el kell engedni. Volt...most is engedtünk el üzletláncot, mert azt mondtuk, hogy nekünk ez nem éri meg. És ha valami nem éri meg, azt nem csináljuk, veszteségre nem dolgozunk. Egy elég nagy üzletláncot engedtem el és azt mondtam, hogy inkább nem.” (Friss Gép Bt.)

„Reméljük, már nem nagyon kell kapacitást csökkenteni, de nem valami fényes a helyzet a multik miatt. Nagyon lenyomják az árakat. Új termék bevezetését nem tervezzük, ráálltunk erre az egyféle sörre.” (Rizmajer és Társa Kft.)

„Ez a technológia, ami jelenleg van **folyamatos fejlődés és fejlesztés alatt áll.** Amit itt kiemelnék, **hogy a humánerőforrás drágasága miatt egyre inkább – persze amennyire a lehetőségek engedik – el akarunk menni a gépesítés irányába.** A termelés gépek bevonásával folyik, tehát már nem csak kézzel történik a savanyúság készítés, mint a régi időkben, **nálunk van daraboló- és vágógép, szűrógép, öntözőgép, csomagológép.**” (Sauer Bt.)

„Egy termékes cég ez, tehát alapvetően egy terméket forgalmazunk és azt mindig próbáljuk az igényekhez igazítani, nincs termékpalettánk. Mert lehetne barna sört csinálni...de ahhoz már a vendéglátóknak is több sörccsappal kéne rendelkezni. Egy sört kell, de azt jól kell csinálni. A kapacitás növekedett 1992-ig, és ezeknek a multiknak, ahogy jöttek egyre közelebb...már helyi szinten, tehát Csepelhez, úgy csökkentettük a kapacitásunkat. Tehát, ha mondjuk '92-t vesszük 100%-nak, akkor most olyan 60%-on vagyunk, és arra lettek kiépítve a berendezések, tehát tudnánk mi többet is termelni... Most 95%-a hordó, 5%-a palack. Régen 50-50% volt. Mert ott kezdődött a piacvesztés, hogy a sörgyarak is felléptek ilyen mindenféle reklámmal, ezzel-azzal és vették el a kuncsaftokat, akiknek megérte..” (Rizmajer és Társa Kft.)

„Gyakorlatilag itt a vezérdolgok, azok vadonatújok. A jövőben nem lesz olyan technológiai újítás, hogy bárkinek itt a pékségben attól kelljen félni, hogy nem tud majd hozzászólni a saját munkájához, egy ilyen kis pékség, ami kenyeret, apróárút gyárt, amúgy nem egy bonyolult technológiára épülő vállalkozás, itt nincsenek azok a nagyon-nagy váltások, mint mit tudom én hol, a kohászatban.” (Zsömle '93 Sütőipari és Kereskedelmi Kft.)

„Kb. mennyi munkahelyi gyakorlatra van szükség ahhoz, hogy a megfelelő munkavégző képesség létrejöjjön?

Az élelmiszergyártó gépkezelő 5-6 év tapasztalat, pék, sütő, tésztaipainál nincs szükség tapasztalatra, gyakorlatra, értékesítésben igazából... tapasztalat 2 év...talán, körülbelül. De nem feltétel, inkább személyiségfüggő. Termelésirányításban kell többéves tapasztalat.” (Auer Kft.)

„Az adott szakma mely tudáselemei válnak feleslegessé (várhatóan megszűnnek/gyengülnek) a technológiai fejlődés következtében?

**Pék és tésztaformázó-gépkezelő:** A technológiai fejlődés jóformán semmi, nincsenek nagy technológiai váltások és a közlejövőben nem is várhatóak.

Az új kemence miben más, mint a régi?

Energiatakarékos, légcirkuláció, plusz a káros anyag kibocsátása alacsonyabb.

Akkor itt inkább környezetvédelmi oldalon fejlődött a technológia – legalábbis a kemencénél, tehát gyakorlatilag nincsenek és nem is várhatóak olyan új megoldások sehol, amelyek valamilyen többlettudást vagy kevesebb tudást igényelnének a fizikai dolgozóktól?

Nincsenek, szinte nem is történt ebben az ágazatban komolyabb váltás már hosszú ideje. Olyan ez, hogy vannak, voltak ezek a gázsütők, akkor annyi fejlődés történt, hogy bejöttek a villanysütők, meg azok a sütők, amelyeket időre be lehet állítani és magától elkezd sütni vagy magától abbahagyja a sütetést. **Ezek a plusz dolgok azonban nem olyan merész változtatások, amelyeket ne lehetne 10 perc alatt elsajátítani.**

Vannak-e olyan tudáselemek, amelyek feleslegessé váltak a gépesítés következtében?

Korábban, ha úgy veszem egyszerűbb volt a pék szakmája, mert össze kellett állítania a dagasztóteknőbe a tésztát, ez kemény munka volt, akkor meg kellett kézzel, vagy formák segítségével formázni a kelt tésztát, aztán kemencébe kellett tenni. Ma már bejött a gépesítés: van külön dagasztógép, keverő, formáló, sütő – ezekhez érteni kell.” (Zsömle '93 Sütőipari és Kereskedelmi Kft.)

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

<b>Az élelmiszeripar telephelyeinek száma alágazatonként a telephelyi foglalkoztatottak létszáma szerint</b>																
	1 fő	2 fő	3 - 4 fő	5 - 9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50 - 99 fő	100 - 149 fő	150 - 199 fő	200 - 249 fő	250 - 299 fő	300 - 499 fő	500 - 999 fő	1000 - 1999 fő	2000 - 4999 fő	Összesen
Húsfeldolgozás, -tartósítás	135	56	72	101	121	58	20	5	4	5		5	3	1		586
Baromfi-hús feldolgozása, tartósítása	44	18	32	36	48	20	11	5	3	3	2	4	8	2	1	237
Hús-, húskészítmény gyártása	25	10	15	13	23	5	5	4	1	2	1	4	2	1		111
Halfeldolgozás	7		3	1	2	1	1									15
Burgonyafeldolgozás	5	2		1	3	6	1	2		1						21
Gyümölcs-, zöldséglé gyártása	12	1	3	6	7	7	2	1	1			1				41
Egyéb gyümölcs, zöldség feldolgozás	196	57	67	67	58	32	20	11	4	7		7				526
Nyers olaj gyártása	29	9	8	9	4											59
Finomított olaj gyártása	11	7	2		2	1	3				1					27
Margarin gyártása	1	2	1				2	1		2	1	1				11
Tejtermék gyártása	20	15	14	19	45	22	15	12	6	1	1	5	2			177
Jégkrém gyártása	2	1	1		10	1	2		1							18
Malomipari termék gyártása	110	29	31	39	45	42	18	3	2			1				320
Keményítő gyártása				1	2							1				4
Haszonállat-eledel gyártása	322	20	19	33	62	26	14	1	2		1	1				501
Hobbiállat-eledel gyártása	12	8	10	8	4	5	1					1	1			50
Kenyér, friss tésztaféle gyártása	440	346	343	421	493	260	68	8	5				1			2385
Tartósított lisztes áru gyártása	85	34	29	41	28	11	8	2	3			1				242
Cukorgyártás		1				1		1	2	2	1					8
Édesség gyártása	112	32	33	27	36	29	5	5	2	1	2	3	1			288
Tésztafélék gyártása	92	46	52	34	44	26	9	1	1			1				306
Tea, kávé feldolgozása	4	3	1	3	6	5		1								23
Fűszer, ételízesítő gyártása	19	5	8	7	14	6	1	1		2		1				64
Homogenizált és diétás étel gyártása	5	1	5		5	2	1	1								20
egyéb élelmiszer gyártása	61	34	26	37	38	39	17	6	3	1						262
Desztillált szeszes ital gyártása	260	97	47	26	17	9	4	4	1							465
Etilalkohol gyártása	3	2	1		7		1									14
Bortermelés	207	102	93	99	93	31	11	2	2	1						641
Gyümölcsbor termelése	2	1														3
Egyéb erjesztett ital gyártása	15	6	1	1												23
Sörgyártás	16	20	22	13	14	5	3			3		2	1			99
Malátagyártás	1	1		2	1	3										8
Üdítőital gyártása	576	193	128	78	42	29	9		4	1		1	1			1062
Dohánytermék gyártása						2	1		1	1		1				6

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

<b>Összesen:</b>	2829	1159	1067	1123	1274	684	253	77	48	34	10	40	20	4	1	8623	100
------------------	------	------	------	------	------	-----	-----	----	----	----	----	----	----	---	---	------	-----

#### Az élelmiszeripar telephelyeinek megoszlása alágazatonként a telephelyi foglalkoztatottak létszáma szerint

	1 fő	2 fő	3 - 4 fő	5 - 9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50 - 99 fő	100 - 149 fő	150 - 199 fő	200 - 249 fő	250 - 299 fő	300 - 499 fő	500 - 999 fő	1000 - 1999 fő	2000 - 4999 fő	Összesen	
Húsfeldolgozás, -tartósítás	23,0	9,6	12,3	17,2	20,6	9,9	3,4	0,9	0,7	0,9		0,9	0,5	0,2		100	<b>586</b>
Baromfihús feldolgozása, tartósítása	18,6	7,6	13,5	15,2	20,3	8,4	4,6	2,1	1,3	1,3	0,8	1,7	3,4	0,8	0,4	100	<b>237</b>
Hús-, húskészítmény gyártása	22,5	9,0	13,5	11,7	20,7	4,5	4,5	3,6	0,9	1,8	0,9	3,6	1,8	0,9		100	<b>111</b>
Halfeldolgozás	46,7		20,0	6,7	13,3	6,7	6,7									100	<b>15</b>
Burgonyafeldolgozás	23,8	9,5		4,8	14,3	28,6	4,8	9,5		4,8						100	<b>21</b>
Gyümölcs-, zöldséglé gyártása	29,3	2,4	7,3	14,6	17,1	17,1	4,9	2,4	2,4			2,4				100	<b>41</b>
Egyéb gyümölcs, zöldségfeld.	37,3	10,8	12,7	12,7	11,0	6,1	3,8	2,1	0,8	1,3		1,3				100	<b>526</b>
Nyers olaj gyártása	49,2	15,3	13,6	15,3	6,8											100	<b>59</b>
Finomított olaj gyártása	40,7	25,9	7,4		7,4	3,7	11,1			3,7						100	<b>27</b>
Margarin gyártása	9,1	18,2	9,1				18,2	9,1		18,2	9,1	9,1				100	<b>11</b>
Tejtermék gyártása	11,3	8,5	7,9	10,7	25,4	12,4	8,5	6,8	3,4	0,6	0,6	2,8	1,1			100	<b>177</b>
Jégkrém gyártása	11,1	5,6	5,6		55,6	5,6	11,1		5,6							100	<b>18</b>
Malomipari termék gyártása	34,4	9,1	9,7	12,2	14,1	13,1	5,6	0,9	0,6			0,3				100	<b>320</b>
Keményítő gyártása				25,0	50,0						25,0					100	<b>4</b>
Haszonállat-eledelel gyártása	64,3	4,0	3,8	6,6	12,4	5,2	2,8	0,2	0,4		0,2	0,2				100	<b>501</b>
Hobbiállat-eledelel gyártása	24,0	16,0	20,0	16,0	8,0	10,0	2,0					2,0	2,0			100	<b>50</b>
Kenyér, friss tésztaféle gyártása	18,4	14,5	14,4	17,7	20,7	10,9	2,9	0,3	0,2				0,0			100	<b>2385</b>
Tartósított lisztes áru gyártása	35,1	14,0	12,0	16,9	11,6	4,5	3,3	0,8	1,2			0,4				100	<b>242</b>
Cukorgyártás		12,5				12,5		12,5	25,0	25,0	12,5					100	<b>8</b>
Édesség gyártása	38,9	11,1	11,5	9,4	12,5	10,1	1,7	1,7	0,7	0,3	0,7	1,0	0,3			100	<b>288</b>
Tésztafélek gyártása	30,1	15,0	17,0	11,1	14,4	8,5	2,9	0,3	0,3			0,3				100	<b>306</b>
Tea, kávé feldolgozása	17,4	13,0	4,3	13,0	26,1	21,7		4,3								100	<b>23</b>
Fűszer, ételízesítő gyártása	29,7	7,8	12,5	10,9	21,9	9,4	1,6	1,6		3,1		1,6				100	<b>64</b>
Homogenizált és diétás étel gyártása	25,0	5,0	25,0		25,0	10,0	5,0	5,0								100	<b>20</b>
egyéb élelmiszer gyártása	23,3	13,0	9,9	14,1	14,5	14,9	6,5	2,3	1,1	0,4						100	<b>262</b>
Desztillált szesz ital gyártása	55,9	20,9	10,1	5,6	3,7	1,9	0,9	0,9	0,2							100	<b>465</b>
Etilalkohol gyártása	21,4	14,3	7,1		50,0		7,1									100	<b>14</b>
Bortermelés	32,3	15,9	14,5	15,4	14,5	4,8	1,7	0,3	0,3	0,2						100	<b>641</b>
Gyümölcsbor termelése	66,7	33,3														100	<b>3</b>
Egyéb erjesztett ital gyártása	65,2	26,1	4,3	4,3												100	<b>23</b>
Sörgyártás	16,2	20,2	22,2	13,1	14,1	5,1	3,0			3,0		2,0	1,0			100	<b>99</b>
Malátagyártás	12,5	12,5		25,0	12,5	37,5										100	<b>8</b>
Üdítőital gyártása	54,2	18,2	12,1	7,3	4,0	2,7	0,8		0,4	0,1		0,1	0,1			100	<b>1062</b>

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Dohánytermék gyártása							33,3	16,7		16,7	16,7		16,7				100	6
<b>Összesen:</b>	<b>32,8</b>	<b>13,4</b>	<b>12,4</b>	<b>13,0</b>	<b>14,8</b>	<b>7,9</b>	<b>2,9</b>	<b>0,9</b>	<b>0,6</b>	<b>0,4</b>	<b>0,1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>100</b>	<b>8623</b>

#### Az élelmiszeriparban foglalkoztatottak száma alágazonként a telephelyi foglalkoztatottak létszáma szerint

	1 fő	2 fő	3 - 4 fő	5 - 9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50 - 99 fő	100 - 149 fő	150 - 199 fő	200 - 249 fő	250 - 299 fő	300 - 499 fő	500 - 999 fő	1000 - 1999 fő	2000 - 4999 fő	Összesen	
Húsfeldolgozás, - tartósítás	101	112	252	707	1770	2001	1490	623	698	1123	,	1998	2249	1500	,	<b>14622</b>	10,0
Baromfihús feldolgozása, tartósítása	33	36	112	252	702	690	820	623	524	674	549	1598	5996	2999	3500	<b>19106</b>	13,1
Hús-, húskészítmény gyártása	19	20	53	91	335	173	373	498	175	449	275	1598	1499	1500	,	<b>7054</b>	4,8
Halfeldolgozás	5	,	11	7	29	35	75	,	,	,	,	,	,	,	,	<b>161</b>	0,1
Burgonyafeldolgozások	4	4	,	7	44	207	75	249	,	225	,	,	,	,	,	<b>813</b>	0,6
Gyümölcs-, zöldséglé gyártása	9	2	11	42	104	242	149	125	175	,	,	400	,	,	,	<b>1256</b>	0,9
Egyéb gyümölcs, zöldségfeld.	147	114	235	469	850	1104	1490	1370	698	1572	,	2797	,	,	,	<b>10844</b>	7,4
Nyers olaj gyártása	22	18	28	63	59	,	,	,	,	,	,	,	,	,	,	<b>190</b>	0,1
Finomított olaj gyártása	8	14	7	,	30	35	224	,	,	225	,	,	,	,	,	<b>542</b>	0,4
Margarin gyártása	1	4	4	,	,	,	149	125	,	449	275	400	,	,	,	<b>1405</b>	1,0
Tejtermék gyártása	15	30	49	133	664	759	1118	1494	1047	225	275	1998	1499	,	,	<b>9304</b>	6,4
Jégkrém gyártása	2	2	4	,	146	35	149	,	175	,	,	,	,	,	,	<b>511</b>	0,3
Malomipari termék gyártása	83	58	109	273	656	1449	1341	374	349	,	,	400	,	,	,	<b>5090</b>	3,5
Keményítő gyártása	,	,	,	7	30	,	,	,	,	,	275	,	,	,	,	<b>311</b>	0,2
Haszonállat-eledelek gyártása	242	40	67	231	911	897	1043	125	349	,	275	400	,	,	,	<b>4577</b>	3,1
Hobbiállat-eledelek gyártása	9	16	35	56	59	173	75	,	,	,	,	400	750	,	,	<b>1571</b>	1,1
Kenyér, friss tésztaféle gyártása	330	692	1201	2947	7191	8970	5066	996	873	,	,	,	750	,	,	<b>29015</b>	19,9
Tartósított lisztes áru gyártása	64	68	102	287	409	380	596	249	524	,	,	400	,	,	,	<b>3076</b>	2,1
Cukorgyártás	,	2	,	,	,	35	,	125	349	449	275	,	,	,	,	<b>1234</b>	0,8
Édesség gyártása	84	64	116	189	527	1001	373	623	349	225	549	1199	750	,	,	<b>6045</b>	4,1
Tésztafélék gyártása	69	92	182	238	641	897	671	125	175	,	,	400	,	,	,	<b>3488</b>	2,4
Tea, kávé feldolgozása	3	6	4	21	89	173	,	125	,	,	,	,	,	,	,	<b>419</b>	0,3
Fűszer, ételízesítő gyártása	14	10	28	49	205	207	75	125	,	449	,	400	,	,	,	<b>1561</b>	1,1
Homogenizált és diétás étel gyártása	4	2	18	,	74	69	75	125	,	,	,	,	,	,	,	<b>365</b>	0,2
egyéb élelmiszer gyártása	46	68	91	259	555	1346	1267	747	524	225	,	,	,	,	,	<b>5126</b>	3,5
Desztillált szeszes ital gyártása	195	194	165	182	252	311	298	498	175	,	,	,	,	,	,	<b>2268</b>	1,6
Etilalkohol gyártása	2	4	4	,	105	,	75	,	,	,	,	,	,	,	,	<b>189</b>	0,1
Bortermelés	155	204	326	693	1366	1070	820	249	349	225	,	,	,	,	,	<b>5455</b>	3,7
Gyümölcsbor termelése	2	2	,	,	,	,	,	,	,	,	,	,	,	,	,	<b>4</b>	0,0
Egyéb erjesztett ital gyártása	11	12	4	7	,	,	,	,	,	,	,	,	,	,	,	<b>34</b>	0,0
Sörgyártás	12	40	77	91	204	173	224	,	,	674	,	799	750	,	,	<b>3042</b>	2,1
Malátagyártás	1	2	,	14	15	104	,	,	,	,	,	,	,	,	,	<b>135</b>	0,1



## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Üdítőital gyártása	432	386	448	546	615	1001	671	, 698	225	, 400	750	, ,	6170	4,2			
Dohánytermék gyártása	, ,	, ,	, ,	, ,	, 69	75	, 175	225	, 400	, ,	, ,	, ,	942	0,6			
<b>Összesen:</b>	<b>2122</b>	<b>2318</b>	<b>3735</b>	<b>7861</b>	<b>1863</b>	<b>2359</b>	<b>1884</b>	<b>9587</b>	<b>8376</b>	<b>7633</b>	<b>2745</b>	<b>15980</b>	<b>14990</b>	<b>5998</b>	<b>3500</b>	<b>14592</b>	<b>100</b>

#### Az élelmiszeriparban foglalkoztatottak megoszlása alágazatonként a telephelyi foglalkoztatottak létszáma szerint

	1 fő	2 fő	3 - 4 fő	5 - 9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50 - 99 fő	100 - 149 fő	150 - 199 fő	200 - 249 fő	250 - 299 fő	300 - 499 fő	500 - 999 fő	1000-1999 fő	2000-4999 fő	Összesen	
Húsfeldolgozás, -tartósítás	0,7	0,8	1,7	4,8	12,1	13,7	10,2	4,3	4,8	7,7		13,7	15,4	10,3	100	14622	
Baromfihús feldolgozása, tartósítása	0,2	0,2	0,6	1,3	3,7	3,6	4,3	3,3	2,7	3,5	2,9	8,4	31,4	15,7	18,3	100	19106
Hús-, húskészítmény gyártása	0,3	0,3	0,7	1,3	4,7	2,4	5,3	7,1	2,5	6,4	3,9	22,7	21,2	21,3	100	7054	
Halfeldolgozás	3,3		6,5	4,4	18,0	21,5	46,3								100	161	
Burgonyafeldolgozások	0,5	0,5		0,9	5,3	25,5	9,2	30,6		27,6					100	813	
Gyümölcs-, zöldséglé gyártása	0,7	0,2	0,8	3,3	8,2	19,2	11,9	9,9	13,9			31,8			100	1256	
Egyéb gyümölcs, zöldségfeld.	1,4	1,1	2,2	4,3	7,8	10,2	13,7	12,6	6,4	14,5		25,8			100	10844	
Nyers olaj gyártása	11,5	9,5	14,8	33,2	31,1										100	190	
Finomított olaj gyártása	1,5	2,6	1,3		5,5	6,4	41,3			41,4					100	542	
Margarin gyártása	0,1	0,3	0,2				10,6	8,9		32,0	19,5	28,4			100	1405	
Tejtermék gyártása	0,2	0,3	0,5	1,4	7,1	8,2	12,0	16,1	11,3	2,4	3,0	21,5	16,1		100	9304	
Jégkrém gyártása	0,3	0,4	0,7		28,5	6,8	29,2		34,2						100	511	
Malomipari termék gyártása	1,6	1,1	2,1	5,4	12,9	28,5	26,3	7,3	6,9			7,8			100	5090	
Keményítő gyártása				2,3	9,5						88,3				100	311	
Haszonállat-eledelegyártása	5,3	0,9	1,5	5,0	19,9	19,6	22,8	2,7	7,6		6,0	8,7			100	4577	
Hobbiállat-eledelegyártása	0,6	1,0	2,2	3,6	3,7	11,0	4,7					25,4	47,7		100	1571	
Kenyér, friss tésztaféle gyártása	1,1	2,4	4,1	10,2	24,8	30,9	17,5	3,4	3,0				2,6		100	29015	
Tartósított lisztes áru gyártása	2,1	2,2	3,3	9,3	13,3	12,3	19,4	8,1	17,0			13,0			100	3076	
Cukorgyártás		0,2				2,8		10,1	28,3	36,4	22,3				100	1234	
Édesség gyártása	1,4	1,1	1,9	3,1	8,7	16,6	6,2	10,3	5,8	3,7	9,1	19,8	12,4		100	6045	
Tésztafélék gyártása	2,0	2,6	5,2	6,8	18,4	25,7	19,2	3,6	5,0			11,5			100	3488	
Tea, kávé feldolgozása	0,7	1,4	0,8	5,0	21,1	41,2		29,7							100	419	
Fűszer, ételízesítő gyártása	0,9	0,6	1,8	3,1	13,1	13,3	4,8	8,0		28,8		25,6			100	1561	
Homogenizált és diétás étel gyártása	1,0	0,5	4,8		20,2	18,9	20,4	34,1							100	365	
egyéb élelmiszer gyártása	0,9	1,3	1,8	5,1	10,8	26,2	24,7	14,6	10,2	4,4					100	5126	
Desztillált szeszes ital gyártása	8,6	8,6	7,3	8,0	11,1	13,7	13,1	22,0	7,7						100	2268	
Etilalkohol gyártása	1,2	2,1	1,9		55,4		39,4								100	189	
Bortermelés	2,8	3,7	6,0	12,7	25,0	19,6	15,0	4,6	6,4	4,1					100	5455	
Gyümölcsbor termelése	42,9	57,1													100	4	
Egyéb erjesztett ital gyártása	33,3	35,6	10,4	20,7											100	34	

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Sörgyártás	0,4	1,3	2,5	3,0	6,7	5,7	7,3			22,1		26,3	24,6			100	3042
Malátagyártás	0,6	1,5		10,3	11,1	76,5										100	135
Üdítőital gyártása	7,0	6,3	7,3	8,8	10,0	16,2	10,9		11,3	3,6		6,5	12,1			100	6170
Dohánytermék gyártása						7,3	7,9		18,5	23,8		42,4				100	942
<b>Összesen:</b>	<b>1,5</b>	<b>1,6</b>	<b>2,6</b>	<b>5,4</b>	<b>12,8</b>	<b>16,2</b>	<b>12,9</b>	<b>6,6</b>	<b>5,7</b>	<b>5,2</b>	<b>1,9</b>	<b>11,0</b>	<b>10,3</b>	<b>4,1</b>	<b>2,4</b>	<b>100</b>	<b>145923</b>

### Az élelmiszeripar telephelyeinek száma alágazatonként a telephelyi foglalkoztatottak létszáma szerint

	1 fő	2 fő	3 - 4 fő	5 - 9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50 - 99 fő	100 - 149 fő	150 - 199 fő	200 - 249 fő	250 - 299 fő	300 - 499 fő	500 - 999 fő	1000 - 1999 fő	2000 - 4999 fő	Összesen	
Húsfeldolgozás	277	119	153	188	237	125	55	21	11	11	3	13	13	4	1	1231	14,3
Zöldség-gyümölcsfeldolgozás	213	60	70	74	68	45	23	14	5	8		8				588	6,8
Cukorgyártás		1				1		1	2	2	1					8	0,1
Olaj, margaringyártás	41	18	11	9	6	1	5	1		3	1	1				97	1,1
Tejtermék gyártás	22	16	15	19	55	23	17	12	7	1	1	5	2			195	2,3
Malomipar termék gyártás	110	29	31	40	47	42	18	3	2		1	1				324	3,8
Állateledel gyártás	334	28	29	41	66	31	15	1	2		1	2	1			551	6,4
Kenyér, tésztaféle gyártása	617	426	424	496	565	297	85	11	9			2	1			2933	34,0
Édességyártás	112	32	33	27	36	29	5	5	2	1	2	3	1			288	3,3
Kávé, fűszer, dohány gyártás	23	8	9	10	20	13	2	2	1	3		2				93	1,1
Ital, szeszes ital gyártás	1080	422	292	219	174	77	28	6	7	5		3	2			2315	26,8
<b>Összesen:</b>	<b>2829</b>	<b>1159</b>	<b>1067</b>	<b>1123</b>	<b>1274</b>	<b>684</b>	<b>253</b>	<b>77</b>	<b>48</b>	<b>34</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>8623</b>	<b>100</b>

### Az élelmiszeripar telephelyeinek megoszlása alágazatonként a telephelyi foglalkoztatottak létszáma szerint

	1 fő	2 fő	3 - 4 fő	5 - 9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50 - 99 fő	100 - 149 fő	150 - 199 fő	200 - 249 fő	250 - 299 fő	300 - 499 fő	500 - 999 fő	1000 - 1999 fő	2000 - 4999 fő	Összesen	
Húsfeldolgozás	22,5	9,7	12,4	15,3	19,3	10,2	4,5	1,7	0,9	0,9	0,2	1,1	1,1	0,3	0,1	100	1 231
Zöldség-gyümölcsfeldolgozás	36,2	10,2	11,9	12,6	11,6	7,7	3,9	2,4	0,9	1,4		1,4				100	588
Cukorgyártás		12,5				12,5		12,5	25,0	25,0	12,5					100	8
Olaj, margaringyártás	42,3	18,6	11,3	9,3	6,2	1,0	5,2	1,0		3,1	1,0	1,0				100	97
Tejtermék gyártás	11,3	8,2	7,7	9,7	28,2	11,8	8,7	6,2	3,6	0,5	0,5	2,6	1,0			100	195
Malomipar termék gyártás	34,0	9,0	9,6	12,3	14,5	13,0	5,6	0,9	0,6		0,3	0,3				100	324
Állateledel gyártás	60,6	5,1	5,3	7,4	12,0	5,6	2,7	0,2	0,4		0,2	0,4	0,2			100	551
Kenyér, tésztaféle gyártása	21,0	14,5	14,5	16,9	19,3	10,1	2,9	0,4	0,3			0,1	0,0			100	2 933
Édességyártás	38,9	11,1	11,5	9,4	12,5	10,1	1,7	1,7	0,7	0,3	0,7	1,0	0,3			100	288

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők *Élelmiszeripari ágazat*

Kávé, fűszer, dohány gyártás	24,7	8,6	9,7	10,8	21,5	14,0	2,2	2,2	1,1	3,2		2,2				100	93
Ital, szeszes ital gyártás	46,7	18,2	12,6	9,5	7,5	3,3	1,2	0,3	0,3	0,2		0,1	0,1			100	2 315
<b>Összesen:</b>	<b>32,8</b>	<b>13,4</b>	<b>12,4</b>	<b>13,0</b>	<b>14,8</b>	<b>7,9</b>	<b>2,9</b>	<b>0,9</b>	<b>0,6</b>	<b>0,4</b>	<b>0,1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>100</b>	<b>8 623</b>

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

<b>Az élelmiszeriparban foglalkoztatottak száma alágazonként a telephelyi foglalkoztatottak létszáma szerint</b>																	
	1 fő	2 fő	3 - 4 fő	5 - 9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50 - 99 fő	100 - 149 fő	150 - 199 fő	200 - 249 fő	250 - 299 fő	300 - 499 fő	500 - 999 fő	1000-1999 fő	2000-4999 fő	Összesen	
Húsfeldolgozás	208	238	536	1316	3465	4313	4098	2615	1920	2470	824	5194	9744	5998	3500	<b>46433</b>	31,8
Zöldség-gyümölcs feldolgozás	160	120	245	518	997	1553	1714	1743	873	1796		3196				<b>12914</b>	8,8
Cukorgyártás		2				35		125	349	449	275					<b>1234</b>	0,8
Olaj, margaringyártás	31	36	39	63	89	35	373	125		674	275	400				<b>2136</b>	1,5
Tejtermék gyártás	17	32	53	133	810	794	1267	1494	1222	225	275	1998	1499			<b>9815</b>	6,7
Malomipar termék gyártás	83	58	109	280	685	1449	1341	374	349		275	400				<b>5401</b>	3,7
Állateledel gyártás	251	56	102	287	969	1070	1118	125	349		275	799	750			<b>6148</b>	4,2
Kenyér, tésztaféle gyártása	463	852	1484	3472	8241	10247	6333	1370	1571			799	750			<b>35579</b>	24,4
Édességyártás	84	64	116	189	527	1001	373	623	349	225	549	1199	750			<b>6045</b>	4,1
Kávé, fűszer, dohány gyártás	17	16	32	70	294	449	149	249	175	674		799				<b>2922</b>	2,0
Ital, szeszes ital gyártás	810	844	1022	1533	2556	2657	2086	747	1222	1123		1199	1499			<b>17296</b>	11,9
<b>Összesen:</b>	<b>2122</b>	<b>2318</b>	<b>3735</b>	<b>7861</b>	<b>18633</b>	<b>23598</b>	<b>18849</b>	<b>9587</b>	<b>8376</b>	<b>7633</b>	<b>2745</b>	<b>15980</b>	<b>14990</b>	<b>5998</b>	<b>3500</b>	<b>145923</b>	100

<b>Az élelmiszeriparban foglalkoztatottak foglalkoztatottak megoszlása alágazonként a telephelyi foglalkoztatottak létszáma szerint</b>																	
	1 fő	2 fő	3 - 4 fő	5 - 9 fő	10 - 19 fő	20 - 49 fő	50 - 99 fő	100 - 149 fő	150 - 199 fő	200 - 249 fő	250 - 299 fő	300 - 499 fő	500 - 999 fő	1000 - 1999 fő	2000 - 4999 fő	Összesen	
Húsfeldolgozás	0,4	0,5	1,2	2,8	7,5	9,3	8,8	5,6	4,1	5,3	1,8	11,2	21,0	12,9	7,5	100	<b>46 433</b>
Zöldség-gyümölcs feldolgozás	1,2	0,9	1,9	4,0	7,7	12,0	13,3	13,5	6,8	13,9		24,7				100	<b>12 914</b>
Cukorgyártás		0,2				2,8		10,1	28,3	36,4	22,3					100	<b>1 234</b>
Olaj, margaringyártás	1,4	1,7	1,8	2,9	4,2	1,6	17,4	5,8		31,5	12,8	18,7				100	<b>2 136</b>
Tejtermék gyártás	0,2	0,3	0,5	1,4	8,3	8,1	12,9	15,2	12,4	2,3	2,8	20,4	15,3			100	<b>9 815</b>
Malomipar termék gyártás	1,5	1,1	2,0	5,2	12,7	26,8	24,8	6,9	6,5		5,1	7,4				100	<b>5 401</b>
Állateledel gyártás	4,1	0,9	1,7	4,7	15,8	17,4	18,2	2,0	5,7		4,5	13,0	12,2			100	<b>6 148</b>
Kenyér, tésztaféle gyártása	1,3	2,4	4,2	9,8	23,2	28,8	17,8	3,8	4,4			2,2	2,1			100	<b>35 579</b>
Édességyártás	1,4	1,1	1,9	3,1	8,7	16,6	6,2	10,3	5,8	3,7	9,1	19,8	12,4			100	<b>6 045</b>
Kávé, fűszer, dohány gyártás	0,6	0,5	1,1	2,4	10,0	15,3	5,1	8,5	6,0	23,1		27,3				100	<b>2 922</b>
Ital, szeszes ital gyártás	4,7	4,9	5,9	8,9	14,8	15,4	12,1	4,3	7,1	6,5		6,9	8,7			100	<b>17 296</b>
<b>Összesen:</b>	<b>1,5</b>	<b>1,6</b>	<b>2,6</b>	<b>5,4</b>	<b>12,8</b>	<b>16,2</b>	<b>12,9</b>	<b>6,6</b>	<b>5,7</b>	<b>5,2</b>	<b>1,9</b>	<b>11,0</b>	<b>10,3</b>	<b>4,1</b>	<b>2,4</b>	<b>100</b>	<b>145923</b>

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Az élelmiszeripar telephelyeinek száma összevont alágazatonként megyénként

	Közép-Magyarország		Közép-Dunántúl					Nyugat-dunántúl				Dél-Dunántúl		Észak-Magyarország					Észak-Alföld					Dél-Alföld		Összesen:
	Budapest	Pest	Fejér	Komárom-Esztergom	Veszprém	Győr-Moson-Sopron	Vas	Zala	Baranya	Somogy	Tolna	Borsod-Abaúj-Zemplén	Heves	Nógrád	Hajdú-Bihar	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Jász-Nagykunszolnok	Bács-Kiskun	Békés	Csongrád						
Húsfeldolgozás	143	138	30	36	30	59	33	48	50	48	32	59	62	10	59	78	56	120	69	71	<b>1 231</b>					
Zöldség-gyümölcsfeldolgozás	32	117	10	5	10	24	6	8	8	18	8	14	17	14	52	110	16	60	23	36	<b>588</b>					
Cukorgyártás	1					1				1		1	2		1		1				<b>8</b>					
Olaj, margaringyártás	14	5	5	4	7	2	2	4	5	3	3	5	5		8	4	6	8	3	4	<b>97</b>					
Tejtermékgyártás	25	28	4	2	7	9	6	8	8	6	4	18	8	2	10	5	13	17	8	7	<b>195</b>					
Malomipar termékgyártás	20	67	14	11	6	13	4	4	7	3	17	16	9	3	34	15	24	14	22	21	<b>324</b>					
Állateledelgyártás	17	61	11	10	15	40	3	17	10	16	21	21	42	32	24	46	73	40	35	17	<b>551</b>					
Kenyér, tésztafélegyártása	309	392	124	88	108	131	70	96	87	89	104	158	121	60	163	151	148	228	176	130	<b>2 933</b>					
Édességgyártás	49	46	3	9	6	11	4	10	10	12	3	20	4	5	20	11	13	26	13	13	<b>288</b>					
Kávé, fűszer, dohánygyártás	10	13	1	1	1	2	1		3	1	3	2	1		2	5	3	32		12	<b>93</b>					
Ital, szeszes italgyártás	149	206	111	64	97	69	38	54	123	103	132	219	151	41	77	110	72	351	70	78	<b>2 315</b>					
<b>Összesen:</b>	<b>769</b>	<b>1 073</b>	<b>313</b>	<b>230</b>	<b>287</b>	<b>361</b>	<b>167</b>	<b>249</b>	<b>311</b>	<b>300</b>	<b>327</b>	<b>533</b>	<b>422</b>	<b>167</b>	<b>450</b>	<b>535</b>	<b>425</b>	<b>896</b>	<b>419</b>	<b>389</b>	<b>8 623</b>					

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Az élelmiszeripar telephelyeinek megoszlása összevont alágazatonként megyénként

	Közép-Magyarország		Közép-Dunántúl		Nyugat-dunántúl				Dél-Dunántúl		Észak-Magyarország					Észak-Alföld				Dél-Alföld		Összesen:
	Budapest	Pest	Fejér	Komárom-Esztergom	Veszprém	Győr-Ménfőcsanak	Sopron	Vas	Zala	Baranya	Somogy	Tolna	Borsod-Abaúj-Zemplén	Heves	Nógrád	Hajdú-Bihar	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Jász-Nagykunszolnok	Bács-Kiskun	Békés	Csongrád	
Húsfeldolgozás	11,6	11,2	2,4	2,9	2,4	4,8	2,7	3,9	4,1	3,9	2,6	4,8	5,0	0,8	4,8	6,3	4,5	9,7	5,6	5,8	100,0	
Zöldség-gyümölcsfeldolgozás	5,4	19,9	1,7	0,9	1,7	4,1	1,0	1,4	1,4	3,1	1,4	2,4	2,9	2,4	8,8	18,7	2,7	10,2	3,9	6,1	100,0	
Cukorgyártás	12,5					12,5				12,5		12,5	25,0		12,5		12,5				100,0	
Olaj, margarinyártás	14,4	5,2	5,2	4,1	7,2	2,1	2,1	4,1	5,2	3,1	3,1	5,2	5,2		8,2	4,1	6,2	8,2	3,1	4,1	100,0	
Tejtermékgyártás	12,8	14,4	2,1	1,0	3,6	4,6	3,1	4,1	4,1	3,1	2,1	9,2	4,1	1,0	5,1	2,6	6,7	8,7	4,1	3,6	100,0	
Malomipar termékgyártás	6,2	20,7	4,3	3,4	1,9	4,0	1,2	1,2	2,2	0,9	5,2	4,9	2,8	0,9	10,5	4,6	7,4	4,3	6,8	6,5	100,0	
Állateledelgyártás	3,1	11,1	2,0	1,8	2,7	7,3	0,5	3,1	1,8	2,9	3,8	3,8	7,6	5,8	4,4	8,3	13,2	7,3	6,4	3,1	100,0	
Kenyér, tésztafélegyártása	10,5	13,4	4,2	3,0	3,7	4,5	2,4	3,3	3,0	3,0	3,5	5,4	4,1	2,0	5,6	5,1	5,0	7,8	6,0	4,4	100,0	
Édességgyártás	17,0	16,0	1,0	3,1	2,1	3,8	1,4	3,5	3,5	4,2	1,0	6,9	1,4	1,7	6,9	3,8	4,5	9,0	4,5	4,5	100,0	
Kávé, fűszer, dohánygyártás	10,8	14,0	1,1	1,1	1,1	2,2	1,1		3,2	1,1	3,2	2,2	1,1		2,2	5,4	3,2	34,4		12,9	100,0	
Ital, szeszes italgyártás	6,4	8,9	4,8	2,8	4,2	3,0	1,6	2,3	5,3	4,4	5,7	9,5	6,5	1,8	3,3	4,8	3,1	15,2	3,0	3,4	100,0	
<b>Összesen:</b>	<b>8,9</b>	<b>12,4</b>	<b>3,6</b>	<b>2,7</b>	<b>3,3</b>	<b>4,2</b>	<b>1,9</b>	<b>2,9</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>	<b>3,8</b>	<b>6,2</b>	<b>4,9</b>	<b>1,9</b>	<b>5,2</b>	<b>6,2</b>	<b>4,9</b>	<b>10,4</b>	<b>4,9</b>	<b>4,5</b>	<b>100,0</b>	



## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Az élelmiszeriparban foglalkoztatottak száma összevont alágazatonként megyénként

	Közép-Magyarország		Közép-Dunántúl		Nyugat-dunántúl			Dél-Dunántúl		Észak-Magyarország					Észak-Alföld			Dél-Alföld		Összesen:		
	Budapest	Pest	Fejér	Komárom-Esztergom	Veszprém	Győr-Ménfőcsanak	Sopron	Vas	Zala	Baranya	Somogy	Tolna	Borsod-Abaúj-Zemplén	Heves	Nógrád	Hajdú-Bihar	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Jász-Nagykun-Szolnok	Bács-Kiskun		Békés	Csongrád
Húsfeldolgozás	3	2	578	1	1	2	4	2	1	1	285	1	814	84	3	3	1	4	4	3	<b>46</b>	
Zöldség-gyümölcsfeldolgozás	280	647	210	996	032	026	269	712	572	285	927	814	84	565	274	916	954	438	857	<b>433</b>		
Cukorgyártás	875	1 645	605	38	153	755	21	212	213	481	9	317	378	314	454	2	628	103	630	546	540	<b>12</b>
Olaj, margarinyártás	35					225				175		225	127		275		175					<b>1 234</b>
Tejtermékgyártás	908	80	45	77	154	4	2	6	20	18	17	5	8		11	229	235	84	6	228	<b>2 136</b>	
Malomipar termékgyártás	986	979	418	18	556	241	480	420	125	305	787	436	334	90	758	373	515	523	504	970	<b>9 815</b>	
Állateledelgyártás	547	462	809	286	78	522	158	91	24	44	274	258	142	42	472	226	370	211	243	145	<b>5 401</b>	
Kenyér, tésztafélegyártása	166	1 027	298	551	39	87	2	254	62	151	287	290	94	128	474	310	323	316	439	850	<b>6 148</b>	
Édességgyártás	3	4	1	1	1	2	836	1	1	1	707	1	1	656	1	2	1	3	1	1	<b>35</b>	
Kávé, fűszer, dohánygyártás	269	739	501	429	330	142		241	229	202		782	290		563	064	534	617	817	632	<b>579</b>	
Ital, szeszes italgyártás	1	1	5	110	148	379	449	161	94	69	22	1	77	39	260	20	315	186	130	33	<b>6 045</b>	
Összesen:	460	076	2	15	7	37	1		449	4	4	175	35		75	51	32	873		534	<b>2 922</b>	
	3	1	458	227	694	1	124	310	881	622	481	1	1	143	340	658	426	2	278	329	<b>17</b>	
	338	557	458	227	694	058	124	310	881	622	481	764	246	143	340	658	426	363	278	329	<b>296</b>	
	<b>149</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>1459</b>	
	<b>92</b>	<b>15</b>	<b>719</b>	<b>960</b>	<b>154</b>	<b>480</b>	<b>099</b>	<b>962</b>	<b>807</b>	<b>640</b>	<b>872</b>	<b>191</b>	<b>542</b>	<b>496</b>	<b>246</b>	<b>834</b>	<b>941</b>	<b>57</b>	<b>401</b>	<b>117</b>	<b>23</b>	

## Foglalkozási-szakmaszerkezeti előrejelzés 2015-re

### A szakmaszerkezeti változásokat meghatározó tényezők Élelmiszeripari ágazat

Az élelmiszeriparban foglalkoztatottak megoszlása összevont alágazatonként megyénként

	Közép-Magyarország		Közép-Dunántúl		Nyugat-dunántúl				Dél-Dunántúl		Észak-Magyarország					Észak-Alföld				Dél-Alföld		Összesen:
	Budapest	Pest	Fejér	Komárom-Esztergom	Veszprém	Győr-Ménfőcsanak	Sopron	Vas	Zala	Baranya	Somogy	Tolna	Borsod-Abaúj-Zemplén	Heves	Nógrád	Hajdú-Bihar	Szabolcs-Szatmár-Bereg	Jász-Nagykun-Szolnok	Bács-Kiskun	Békés	Csongrád	
Húsfeldolgozás	7,1	5,7	1,2	2,6	4,3	4,4	8,7	4,9	3,7	3,4	0,6	4,1	1,8	0,2	7,7	7,1	4,1	10,7	9,6	8,3	100,0	
Zöldség-gyümölcsfeldolgozás	6,8	12,7	4,7	0,3	1,2	5,8	0,2	1,6	1,6	3,7	0,1	2,5	2,9	2,4	11,3	20,3	0,8	12,6	4,2	4,2	100,0	
Cukorgyártás	2,8					18,2				14,1		18,2	10,3		22,3		14,1				100,0	
Olaj, margarinyártás	42,5	3,8	2,1	3,6	7,2	0,2	0,1	0,3	0,9	0,8	0,8	0,2	0,4		0,5	10,7	11,0	3,9	0,3	10,7	100,0	
Tejtermékgyártás	10,0	10,0	4,3	0,2	5,7	2,5	4,9	4,3	1,3	3,1	8,0	4,4	3,4	0,9	7,7	3,8	5,2	5,3	5,1	9,9	100,0	
Malomipar termékgyártás	10,1	8,6	15,0	5,3	1,4	9,7	2,9	1,7	0,4	0,8	5,1	4,8	2,6	0,8	8,7	4,2	6,8	3,9	4,5	2,7	100,0	
Állateledelgyártás	2,7	16,7	4,9	9,0	0,6	1,4	0,0	4,1	1,0	2,5	4,7	4,7	1,5	2,1	7,7	5,0	5,2	5,1	7,1	13,8	100,0	
Kenyér, tésztafélegyártása	9,2	13,3	4,2	4,0	3,7	6,0	2,3	3,5	3,5	3,4	2,0	5,0	3,6	1,8	4,4	5,8	4,3	10,2	5,1	4,6	100,0	
Édességgyártás	24,2	17,8	0,1	1,8	2,5	6,3	7,4	2,7	1,6	1,1	0,4	16,7	1,3	0,6	4,3	0,3	5,2	3,1	2,2	0,5	100,0	
Kávé, fűszer, dohánygyártás	4,4	17,2	0,1	0,5	0,2	1,2	0,0		15,3	0,1	0,1	6,0	1,2		2,6	1,8	1,1	29,9		18,3	100,0	
Ital, szeszes italgyártás	19,3	9,0	2,6	1,3	4,0	6,1	0,7	1,8	5,1	3,6	2,8	10,2	7,2	0,8	2,0	3,8	2,5	13,7	1,6	1,9	100,0	
<b>Összesen:</b>	<b>10,3</b>	<b>10,1</b>	<b>3,2</b>	<b>2,7</b>	<b>3,5</b>	<b>5,1</b>	<b>4,2</b>	<b>3,4</b>	<b>3,3</b>	<b>3,2</b>	<b>2,0</b>	<b>5,6</b>	<b>3,1</b>	<b>1,0</b>	<b>6,3</b>	<b>6,7</b>	<b>4,1</b>	<b>10,1</b>	<b>5,8</b>	<b>6,2</b>	<b>100,0</b>	

